

Valdespino Amontillado Dry "Tio Diego" Single Vineyard

Omschrijving

Een medium ambere kleur met heldere intensiteit, wat kenmerkend is voor de rijping.

Aroma's van gist en noten (hazelnoot) zijn te herkennen met een elegante toets van toffee, butter scotch en zoete kruiden. Zeer droog en licht pittig van smaak met wat bitter in de afdronk.

Druivensoort(en)

Palomino Fino

Vinificatie

De druiven zijn met de hand geoogst. Fermentatie vindt plaats in Amerikaanse eiken vaten op een temperatuur van 15 graden. De sherry rijpt daarna 10 jaar op vat en 8 jaar onder oxidatieve veroudering.

Herkomst

De druiven zijn afkomstig van één wijngaard in Pago Macharnudo Alto in Jerez de la Frontera. Het gebied Viña Macharnudo Alto ligt in het hart van de regio, op het hoogste punt van de Sherry DO, en wordt beschouwd als de Grand Cru van het wijnbouwgebied. Bijzonder is dat de bodem een zeer hoog gehalte van calciumcarbonaat bevat. De druiven worden biologisch verbouwd en zijn afkomstig van wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 50 jaar.

Eettips

Perfect om als aperitief te drinken, maar kan ook goed bij soepen, gerookte vis, ansjovis en diverse hammen en worsten. Daarnaast een zeer goede combinatie met artisjokken en groene asperges.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0517130
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	18
Streek:	Jerez
Appellatie:	DO Jerez
Wijnhuis:	Valdespino



 **verbunt
verlinden**