

AMONTILLADO VIEJO

D.O. Montilla - Moriles, España

Situación del viñedo: Procede de viñedos propios de la familia Jiménez, cultivados en la Sierra de Montilla, subzona de superior calidad de la D.O. Parcelas: Rosales, Cerro Macho y Tres Picos.

El suelo es albarizo, rico en carbonato cálcico, muy pobre y profundo. Sus cualidades se unen al microclima especial del paraje, lo que hace un lugar casi perfecto para el cultivo de la vid.

Es el rey de los vinos generosos: el más sublime, el más complejo y el más emocionante.

VINIFICACIÓN

Tipo de vino

AMONTILLADO

Variedad

PEDRO XIMÉNEZ

Alcohol

18% Vol.

Elaboración

El amontillado se obtiene a partir de un vino fino que envejece en nuestra bodega, la cual reúne unas características adecuadas de temperatura, ventilación y alta humedad; todo ello permite que la levadura se desarrolle siempre en su hábitat ideal.

Una vez superado el mínimo exigible de cinco años, el vino fino no es refrescado con una criadera más joven, en consecuencia va muriendo la levadura que mantiene en la superficie (el velo de flor), cae la misma en el fondo del la bota y al quedarse la superficie en contacto con el aire, se inicia una segunda fase de crianza; la llamada fase oxidativa, de al menos tres años y que incrementa progresivamente el grado alcohólico por encima de los 16% vol. lo que confiere al vino unas características fisicoquímicas y organolépticas muy singulares.



Botella 75 cl.,



10 - 15 °C



Aperitivo, sopas y consomés. carnes blancas, pescados azules, espárragos, quesos azules.



Color ambarino, oro viejo y cobrizo.



Aromas muy integrados debidos a su vejez. Larguísimo y punzante. Armonioso, potente y aterciopelado. Imperan los frutos de cáscara, Notas de confitura amarga de naranja, barnices, ebanistería fina. Vainilla, avellanas, incienso. Madera vieja envinada.



En boca es seco, muy potente, suave y lleno a la vez, sabroso, recuerdos de pastelería (nuez tostada), largo y con gran persistencia.