

# 1955 Amontillado Solera Cincuentenario



## Descripción

Tipo: generoso seco / Amontillado.

Variedad y procedencia: 100% pedro ximénez de la zona de Calidad Superior de la DO (Sierra de Montilla y Moriles Altos).

Envejecimiento: crianza biológica y oxidativa por el sistema de criaderas y soleras en botas de roble.

## Nota de cata

Aspecto: color ámbar yodado.

Aroma: muy punzante y expresivo, con aromas a especias, incienso, nuez y recuerdo a levaduras.

Sabor: muy potente, salino y con un largo y complejo final.

## Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa):  $\leq 5$  g/litro.

Grado alcohólico: 21,5% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico):  $8,20 \pm 0,60$  g/litro.

Acidez volátil (ácido acético):  $1,00 \pm 0,20$  g/litro.

## Gastronomía

Pescados ahumados y en salazón, escabeches, encurtidos, embutidos de calidad.

Servir a 15-18 °C, siempre en copa de vino.

Se recomienda decantar.

Conservar en vertical.

## 97 puntos Parker

"Extraordinario, de gran armonía entre la antigüedad y la elegancia. Perfumado y sutil, muy intenso, profundamente salino y largo, sabroso y elegante, con un equilibrio soberbio".

Robert Parker Wine Advocate

