

La Branca Online

Npu Amontillado Bodegas Sanchez Romate



G 70

Quantitat: 70 cl

Pes aproximat: 1.30 gr

Generós

Catalogat. Jerez existències

18.80

IVA del 21 % inclòs

Descripció: El Amontillado NPU es un vino generoso elaborado por Bodegas Sánchez Romate, una de las bodegas más tradicionales de Jerez de la Frontera. Se produce con uva Palomino Fino y pasa por un doble proceso de crianza: primero bajo velo de flor, y luego una crianza oxidativa sin flor durante 30 años, lo que le otorga una gran complejidad.

8410161141108

Presenta un color ámbar brillante, con aromas de frutos secos, tabaco y roble tostado. En boca, es muy seco y suave, con una acidez equilibrada y un final largo con notas de avellana. Se recomienda servirlo entre 12 y 14°C, ideal para acompañar sopas, carnes blancas, pescados grasos como el atún, setas y quesos semicurados.

palomino fino