



# DEL DUQUE

DO Jerez - Xèrés- Sherry

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Jerez- Xèrés- Sherry

**Tipo de vino:** Amontillado Muy Viejo

**VARIETALES:** 100% Palomino fino

## CONTENIDOS

PH	3
Grado Alcohólico	21,5%
Acidez total g/l	4,7
Acidez volátil (en ac. Acético)	Máximo 0,80 g/l
Densidad	0,9822 ± 0,0015
Azucares totales	Máximo 5 g/l
Sulfuroso	Máximo 105 mg./l
Antifermentos	No contiene

## NOTA DE CATA

**Color:** dorado oscuro

**Olor:** punzante a frutos secos y maderas nobles.

**Sabor:** seco y vigoroso de final largo y bien estructurado.

## ELABORACIÓN

Sistema de crianza en criadera y solera en botas de roble americano.  
Amontillado muy viejo con 30 años de envejecimiento, catalogado **VORS**

## FORMA DE SERVIR Y CONSERVAR

Servir sin sobrepasar los 16° C

Tomar sólo, como aperitivo, o acompañado de frutos secos, queso jamón, fiambres o tapas de cocina. En la comida, acompañando a las carnes rojas.

Conservar en lugar seco, sin iluminación directa ni malos olores, a una temperatura que no sobrepase los 22° C, o en frigorífico. Una vez abierto es conveniente conservar en frigorífico.

PVP RECOMENDADO: 38 €

