



COMPAÑIA VINICOLA DEL SUR

TG COLLECTION AMONTILLADO

Descripción

Tipo: Vino Amontillado de la DO Montilla-Moriles.

Variedad y procedencia: uva pedro ximénez de la zona de Calidad Superior de la Denominación de Origen (Sierra de Montilla y Moriles Altos).

Elaboración: selección de mostos de "yema", fermentación natural a temperatura controlada, sin encabezado. Similar a la del fino, pues en definitiva es un fino viejo que realiza una segunda crianza oxidativa.

Crianza: más de 10 años bajo velo de flor (crianza biológica) seguidos de otros 10 de crianza oxidativa. Todo en botas viejas de roble americano, mediante sistema de criaderas y solera.

Nota de cata

Aspecto: color ámbar topacio, con ribetes yodados.
Aroma: amplio e intenso, con memoria de frutas y de su crianza.

Sabor: de gusto aterciopelado y cuerpo muy amplio, cálido y redondo, con recuerdos de almendras.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): $\leq 5,0$ g/litro.

Grado alcohólico: $19\% \text{ Vol} \pm 0,30$.

Acidez titulable (ácido tartárico): $6,50 \pm 0,50$ g/litro.

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

Gastronomía

Como aperitivo. Con sopas calientes, gazpachos. Pescado frito. Quesos y chacinas de fuerte sabor.

Servir a $14-16$ °C, siempre en copa de vino.

93 PUNTOS PARKER