

Bodegas
Juan Piñero, S.L.

FICHA TECNICA Amontillado JUAN PIÑERO

91
Puntos
R.Parker



Variedad	100% Palomino Fino
Viñedo	Pago del Hornillo (Sanlúcar de Barrameda)
Suelo	Albariza
Elaboración	Primera fase de crianza biológica y posterior etapa oxidativa, todo el proceso en botas de roble americano.
Crianza	Sistema de 3 criaderas
Vejez	10 años
Sacas	1 al año

Graduación	18,50 % Vol.
Presentación	750 ml x 6 botellas
Cata	Amontillado de color ámbar, muy seco y punzante, almendra tostada, marino y ahumado.
Servicio	14-16 °C Temperatura
Maridaje	Ahumados, quesos curados, carnes blancas, pescado azul, espárragos y alcachofas.



Bodegas Juan Piñero S.L.
c/ Miguel Pérez Leal, Edif. Los Infantes N-3 L-9C – 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 956 36 04 65 info@bodegasjp.com www.bodegasjuanpinero.com