

Bodegas
Juan Piñero, S.L.

FICHA TECNICA AMONTILLADO V.O.R.S

92
Puntos
R.Parker



Variedad	100% Palomino Fino
Viñedo	Pago del Hornillo (Sanlúcar de Barrameda)
Suelo	Albariza
Elaboración	Primera fase de crianza biológica y posterior Envejecimiento lento expuesto a la acción del oxígeno mediante sistema de criaderas y solera cuyo origen se confunde en el tiempo. Con Certificación de Vejez Calificada por el Consejo Regulador
Crianza	Sistema de 4 criaderas (más criaderas y solera de Maruja y Maruja Pasada)
Vejez	35-40 años
Sacas	2 al año
Graduación	19,00 % Vol. (por concentración)
Presentación	500 ml x 6 botellas
Cata	Color ámbar, aromas de pólvora, caramelo, azafrán y hoja de te. Muy salino y persistente.
Servicio	12-15 °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