



*Bodegas
Gutiérrez Colosía*

AMONTILLADO Gutiérrez-Colosía

CRIANZA

Vino elaborado con uva **Palomino**. Envejecido 3 años mediante **crianza biológica** (bajo velo de flor) y posteriormente 6 años en **crianza oxidativa** por el sistema de **Criaderas y Soleras** en la desembocadura del río Guadalete en el Puerto de Santa María

CATA

De **color ámbar** con matices dorados. De penetrante aroma avellanado y recuerdos de especias dulces. **En boca es seco y con cuerpo**. Un clásico Amontillado, con buen equilibrio y prominente carácter.

DATOS

Varietal: Palomino
Alcohol: 18% vol.Alc
Azúcar: < 5 gr. / litro)

FORMATO

375 ML - 750 ML

SERVIR A 11 - 13 °C.