

JEREZ TABANCO AMONTILLADO

La Ina | cód 2175000

Mais escuro, encorpado e oxidativo que o Fino, com um destacado toque amendoado. É um dos maiores achados deste estilo de Jerez, vencedor da Medalha de Ouro no International Wine Challenge. Um Jerez que vai muito bem com caldos e sopas, peixes e carnes.

Produtor	La Ina
País	Espanha
Região	Jerez - Vinhedos localizados na região de Jerez
Tipo	Jerez
Uva	100% Palomino
Volume	750ml
Teor alcoólico	18.5
Temperatura de serviço	13°C a 15°C
Vinificação	Fermentação tradicional, seguida de fortificação (adição de aguardente).
Maturação	Permanece 8 anos em barricas de carvalho
Combinações enogastrômicas	Peixes, cogumelos, carne branca e carne vermelha, queijos e caldos diversos como caldo de frango, peixe, consommé e creme de queijo.

