

NAVISA



AMONTILLADO MONTULIA

Gold Medal | 36th Grand International Wine Award Mundus Vini.



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a crianza biológica en botas de roble durante 5 años y crianza oxidativa durante 3 años por el sistema de criaderas y soleras. Grado alcohólico de 16% vol.



NOTAS DE CATA

Color ámbar claro. Aromas de frutos secos como la avellana o la nuez, tostados, toques de acetaldéhdidos matizados con recuerdos dulces. Boca seca, suave pero persistente, ligeramente punzante.



MARIDAJE

Sopas, consomés, carnes blancas, quesos curados y pescados.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



TABLA NUTRICIONAL Y
LISTADO DE INGREDIENTES



Navisa

NAVISA INDUSTRIAL VINÍCOLA ESPAÑOLA S.A.
Avda. José Padillo Delgado, s/n. 14550 MONTILLA, ESPAÑA.