

DRINKS.

Bodegas Tradición Amontillado 30 Years V.O.R.S. Sherry 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	STAD0750
Alcool	19.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Jerez de la Frontera, Puerto de Santa Maria et Sanlúcar de Barrameda
Embouteilleur	Bodegas Tradición, Calle Cordobeses, 3, 11408 Jerez de la Frontera, Cádiz, Spanien
Marque	Bodegas Tradicion
Type	Sherry sec
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	30-43 ans
L'usage	pur ou pour des boissons et des cocktails exclusifs
Dégustation	Bouche: goût très sec avec des notes salées, rappelant l'air de la mer Méditerranée et les noix.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	Fabriqué à partir du cépage Palmino Fino, stockage oxiatif et biologique selon les systèmes Solera et Criadera, embouteillage limité à 3 000 bouteilles par an
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe



4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

L'emballage mit Verpackung

Description

L'équipe de Bodegas Tradición, fondée en 1998, s'est fixée comme objectif de revisiter les processus anciens et traditionnels de production du sherry. Par conséquent, avant leur mise en bouteille, les sherrys sont légèrement filtrés, mais pas à froid, afin de préserver les arômes naturels. Actuellement, il y a quatre types de sherry dans la cave: Amontillado, Oloroso, Palo Cortado et Pedro Ximénez. Le "Amontillado 30 Years V.O.R.S" est un sherry du cépage Palmino Fino, dont l'âge est estimé à 30-43 ans. Les lettres "V.O.R.S." signifient simplement: Very Old Rare Sherry (très vieux sherry rare).