



AMONTILLADO

~ EN RAMA ~

Mil Pesetas es una de las muchas bodegas ubicadas en un complejo de edificios que datan del siglo XVIII en el vecindario conocido entonces como San Blas. Barbadillo acondicionó esta bodega de estilo mudéjar y comenzó el envejecimiento oxidativo de amontillado aquí en 1920.

El compromiso de la familia Barbadillo con todo el proceso de elaboración del vino, desde el viñedo hasta la botella, puede ser común en la mayoría de las regiones vinícolas de alta calidad, pero durante mucho tiempo ha sido una rareza en el marco de Jerez. Los resultados son vinos de gran personalidad que expresan el origen y el doble terruño de los viñedos y las bodegas donde envejecen, vinos admirados por su finura, complejidad y autenticidad.

Este Amontillado, seleccionado de las criaderas en Mil Pesetas, se debe servir ligeramente frío en copas de vino blanco. Un vino sabroso con envejecimiento biológico y oxidativo, un amontillado maduro es uno de los vinos más versátiles que existen. Este Amontillado armoniza con casi todo tipo de comida y siempre es perfecto como aperitivo.

DATOS BÁSICOS

Área de denominación de origen: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Tipo de vino: Amontillado

Variedades de uva: 100% Palomino Fina

DATOS ANALÍTICOS

Contenido de alcohol: 19,0%

PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Tipo de envejecimiento: Biológico y oxidativo

Sistema: Criaderas y Solera

Ubicación de las bodegas: Sanlúcar de Barrameda

Tipo de barrica: Barrica de roble americano

BARBADILLO

DESDE 1821