

## Bodegas Tradición

### AMONTILLADO V.O.R.S. 30 AÑOS

Jerez, Espanha



UVAS: 100% Palomino Fino

TIPO: Vino Generoso de Vejez Certificada  
(Fortificado Seco)

VINIFICAÇÃO: Vinho obtido a partir de uvas Palomino Fino, com dupla crianza (biológica e oxidativa), em sistema de Soleras e Criaderas, com longo envelhecimento certificado por no mínimo 30 anos, classificado pelo Consejo Regulador de Jerez como Vinum Optimum Rare Signatum (VORS), a mais nobre classificação que pode ser alcançada por um vinho de Jerez. No caso das Bodegas Tradición, a média de idade dos vinhos é de 45 anos, o que aumenta ainda mais a relevância desse nobre produto espanhol.

COMENTÁRIOS: Vinho de grande expressão, de cor âmbar e reflexos cobre, com aromas elegantes de frutas secas (nozes e amêndoas), mesclados a notas oxidativas e de fino defumado. Na boca é seco, equilibrado, complexo, com sabor marcante e muito sofisticado.

AVALIAÇÃO: RP 96, PÑ 93 e W&S 96

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 19,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 12°C a 14°C

HARMONIZAÇÃO: vinho de meditação, pode acompanhar sopas, frutas secas, cozidos de carne, embutidos e azeitonas.



VINISSIMO  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554

