

FICHA TECNICA Amontillado GREAT DUKE



Variedad	100% Palomino Fino
Viñedo	Pago del Hornillo (Sanlúcar de Barrameda)
Suelo	Albariza
Elaboración	Primera fase de crianza biológica y posterior etapa oxidativa, todo el proceso en botas de roble americano.
Crianza	Sistema de 3 criaderas
Vejez	12 años
Sacas	1 al año

Graduación	17,50 % Vol.
Presentación	750 ml x 6 botellas
Cata	Amontillado de color ámbar, muy seco y afilado. Yodo y bajamar con una sutil gama de ahumados.
Servicio	14-16 °C Temperatura
Maridaje	Ahumados, quesos curados, carnes blancas, pescado azul, espárragos y alcachofas.

