



COMPÀNIA VINÍCOLA DEL SUR

TG COLLECTION AMONTILLADO

Description

Type : vin Amontillado de l'AOC Montilla-Moriles.
Cépage et origine : raisin Pedro Ximénez de la zone de qualité supérieure de l'AOC (Sierra de Montilla et Moriles Altos).

Élaboration : sélection de moûts « jaunes », fermentation naturelle à température contrôlée et sans enrichissement. Similaire à celui du Fino, puisqu'il s'agit bien d'un vieux Fino avec un deuxième élevage oxydatif.

Élevage : plus de 10 ans sous voile de levures (élevage biologique) suivi de 10 autres d'élevage oxydatif. Tout cela dans de vieux fûts de chêne américain, utilisant un système *criadera y solera* (réserve perpétuelle).

Note de dégustation

Robe : couleur topaze ambrée, avec des bords iodés.
Arôme : ample et intense, avec un souvenir de fruits et de leur élevage.
Goût : velouté et très corsé, chaud et rond, avec des notes d'amande.

Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) : $\leq 5,0$ g/litre.
Degré alcoolique : 19% vol $\pm 0,30$.
Acidité titrable (acide tartrique) : $6,50 \pm 0,50$ g/litre.
Acidité volatile (acide acétique) : $\leq 1,20$ g/litre.

Gastronomie

Comme apéritif. Avec soupes chaudes, gazpachos. Poisson frit. Fromages et charcuteries au goût prononcé.

Servir entre 14 et 16°C, toujours dans un verre à vin.

93 POINTS PARKER