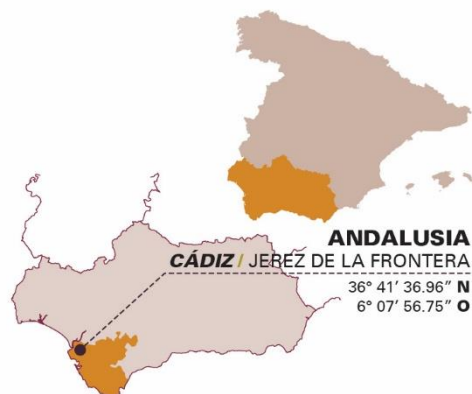




SOLERA ESPECIAL JALIFA AMONTILLADO 30 ANNI

JEREZ DE LA FRONTERA/CÁDIZ



- Fondata nel 1877 da Sir **Alexander Williams** e **Arthur Humbert**.
- Da oltre 130 anni simbolo di tradizione e qualità; la Bodegas Williams&Humbert ha partecipato attivamente alla creazione della **denominazione di origine Jerez**.
- **Xérès – Brandy** è riconosciuta come una delle cantine più prestigiose al mondo



TIPOLOGIA

Sherry



ZONA PRODUTTIVA

Jerez Superior e Pago Balbaína



VITIGNO

Palomino



VINIFICAZIONE

Mosti di prima torchiatura vengono sottoposti a decantazione statica a freddo e fermentazione a 22 °C. Fortificazione a 15° coi migliori distillati di vini per ottenere i tradizionali Sobretablas. Passaggio al sistema di creanza ed invecchiamento dinamico attraverso la 15ª criadera in cui ha luogo la creanza biologica sotto velo di flor, nelle tradizionali botti di rovere preferibilmente americane per un periodo medio di 8 anni e, fino alla 6ª criadera per continuare in creanza ossidativa fino ad arrivare alla solera, dove si realizza la “saca” (estrazione) per il consumo



GRADAZIONE ALCOLICA

18% Alc. /Vol.



COLORE

Oro-ambrato molto brillante



PROFUMO

Aroma molto penetrante, intenso e complesso con leggeri sentori di frutti secchi e nocciola



SAPORE

Secco, giusta acidità, molto corposo ed elegante



CONSIGLI DI CONSUMO

Ideale come aperitivo, abbinato ad un buon formaggio, prosciutto crudo e frutti di mare