

PRINCIPE AMONTILLADO

Amontillado is een hele unieke wijn als gevolg van haar dubbele rijpingproces: ten eerste rijpt deze wijn onder flor van het type Fino of Manzanilla, gevolgd door een periode waarin de flor zachtjes aan verdwijnt en de wijn blootgesteld wordt aan oxidatie. Gemaakt van palomino druiven, deze fusie van rijpings processen maakt van de Amontillado een buitengewoon complexe en intrigerende wijn. Er is een breed scala van Amontillados die voortvloeien uit de verschillende stadia van het rijpingsproces, te weten: biologische en oxidatieve. Aldus, sommige Amontillados hebben een wat blekere kleur met de wat uitgesproken scherpere aroma's van het vorige rijpingsproces en in de verte nog hints van gist van de periode dat de wijn onder flor rijpte. Bij andere Amontillados overheersen meer de aroma's oxidatieve rijping waarin specerijen en hout meer overheersen.

Vinification

Amontillado is een unieke wijn geproduceerd uit de volledige vergisting van de palomino druiven most. Het is het resultaat van de fusie van twee verschillende manieren van rijping processen (biologisch en oxidatief), Amontillado is een buitengewone complexe en interessante sherry. De eerste fase van dit fascinerende rijpingsproces vindt plaats in de vorm van een Fino of Manzanilla , onder een laag flor en de eerste jaren van haar rijpingsproces doorbracht in de criaderas. De wijn heeft zich dan ontwikkelt tot een mooie aanwezige stuivende wijn met een droge afdronk. Geleidelijk verdwijnt de laag flor waardoor de tweede rijpings periode oxidatief kan beginnen. Hierdoor zal de kleur van de wijn donkerder gaan worden en zal de wijn veranderen qua concentratie en complexiteit.

Smaakimpressie

Dit is een elegante wijn die van bleek topaas tot amber in kleur varieert. Zijn subtiele, delicate bouquet heeft een soort van etherische rondheid van aroma's van hazelnoot en donkere tabak. Licht en soepel in de mond met een evenwichtige zuurgraad, zowel complex als verleidend, leidend naar een droge en aanhoudende lange afdronk met hints van noten en hout.

Categorie		Alcohol %	Inhoud
Versterkte wijnen	**Jaar**	19.50	0.375 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Barbadillo

Druiven
Palomino Fino

Serveertemperatuur
12°C à 14°C

Klimaat
Gematigd zeeklimaat

Domein

Foodpairing
Diverse soepen
Wit vlees
Tonijn
Wilde paddestoelen
Halfbelegen kazen
Asperges
Artisjokken

Appelatie
D.O. Jerez

Bodem
Albariza