

FICHA TÉCNICA

DOBLAS

AMONTILLADO
viejas soleras

Un
MORILES
Auténtico



MORILES ALTOS

DOBLAS

AMONTILLADO

viejas soleras

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN

BODEGAS DOBLAS es una bodega familiar, fundada en el año 1984 en la localidad de Moriles, en plena campiña, al sur de la provincia de Córdoba.

Nuestra bodega combina tradición y tecnología de última generación para producir vinos exclusivos, de marcada personalidad, elaborados con uvas de la variedad Pedro Ximenez, procedentes de nuestras viñas, situadas en los Pagos de Moriles Altos, reconocidas zonas de calidad superior por la Denominación de Origen Montilla-Moriles, por las especiales características de sus Tierras Albarizas.

VINIFICACIÓN

AMONTILLADO DOBLAS es un VINO CON ENVEJECIMIENTO de Crianza Mixta. Procede de un Vino con 10 años aproximadamente de Crianza Biológica bajo Velo de Flor en botas de roble americano, que va perdiendo progresivamente dicho velo debido al envejecimiento de sus levaduras y, como consecuencia de ello, entra en Crianza Oxidativa y permanece en ella durante otros 10 años aproximadamente. Tras lo cual se extrae y embotella directamente de las botas.

NOTAS DE CATA



Vino totalmente límpido, correcto y con una brillantez muy intensa. De color ámbar, presenta elegantes reflejos caoba. Se muestra muy glicérico.



Es un vino muy fragante de aroma muy delicado y complejo, que ofrece notas de las dos crianzas; aromas a levadura sobre un fondo tostado muy elegante. Presenta notas potentes de frutos secos, madera y tabaco, sobresaliendo la almendra y la avellana.



En boca resulta suave, cálido y persistente, ofreciendo infinidad de sensaciones muy potentes. Es la máxima expresión de la complejidad envolvente y elegante a la que puede llegar un vino generoso.

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino VINO AMONTILLADO	Alcohol 17% Vol.
Variedad 100% uva PEDRO XIMÉNEZ	Packaging Botella de 75 cl.
Crianza Mixta 20 años	Temperatura de Servicio 12-14 °C.

MARIDAJE

Ahumados, Quesos Curados,
Carnes o Verduras.

