



Amontillado La Montería



Graduación:

17% Vol.

Variedad de uva:

Palomino

Notas de cata:

Color: Topacio

Nariz: Aromas de frutos secos de cáscara (avellanas) y vegetales que recuerdan a hierbas aromáticas y tabaco negro

Boca: Complejo y sugerente con acidez equilibrada.

Gastronomía:

Platos- ahumados, quesos curados, carnes blancas, pescado azul, platos especiados.

Formatos:

Botella 75 cl.,

Packaging:

Botella: Jerezana Negra
Cierre: Tapón de corcho cabezudo
Caja: 6 x 75 cl.
Peso: 7,2 Kg

Datos Logísticos:

Europallets: 80 x 120
Cajas por pallet: 120 (6 x 75 cl.)
Botellas por pallet: 720 botellas
Peso Pallet: 864 kg