



## 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