

# BODEGAS ALONSO AMONTILLADO

---

PAÍS ESPANHA

REGIÃO JEREZ

SUBREGIÃO SANLÚCAR DE BARRAMEDA

**BRANCO | SAFRA N/V**

Amontillado é um Jerez de extrema complexidade com mínima intervenção enológica. A produção é baixíssima, É essa combinação excepcional das duas técnicas de amadurecimento de Jerez que faz do Amontillado um dos maiores destaques da região. A parte “Biológica” contribui uma lembrança dos aromas de levedura, maçã e amêndoas, além do nervo, a sensação vibrante e um toque salino. O lado “Oxidativo” concentra o volume, soma os aromas de avelãs e a marca da madeira.

**VARIEDADES:** 100% Palomino

## VINIFICAÇÃO

Bodegas ALONSO trabalha em pouco mais de 13 hectares de vinha em Jerez Superior, o melhor terroir de albariza, em áreas como Balbaina e Miraflores. Uvas provenientes destas vinhas são utilizadas para elaborar vinhos base a cada ano, que se tornarão Amontillado se localiza em Gaspar Florido, parte crianza biológica e parte Crianza oxidativa.

## AMADURECIMENTO

Crianza biológica, com espessa camada de flor, amadurecimento de 9 a 10 anos em tonéis de 600L de carvalho americano. E crianza oxidativa em sistema de solera com idade média dos barris de 35-40 anos.

## NOTAS DE PROVA

O Bodegas Alonso Amontillado é um vinho de Jerez que apresenta uma complexidade aromática impressionante. No olfato, revela notas intensas de nozes, amêndoas torradas e avelãs, acompanhadas por nuances de caramelo e toffee. Há também uma presença marcante de aromas oxidativos, típicos dos vinhos envelhecidos sob o sistema de solera, que conferem toques de madeira velha e um leve toque salino. Além disso, é possível identificar sutis notas de frutas secas, como figos e tâmaras, e um fundo de especiarias doces, como canela e baunilha.

## HARMONIZAÇÃO

Peixes defumados (Salmão, Atum), queijos curados, carnes brancas, pratos especiados, frango ao curry, creme de alcachofra.

## VINHO

O Bodegas Alonso Amontillado é um vinho de Jerez que apresenta uma complexidade aromática impressionante. No olfato, revela notas intensas de nozes, amêndoas torradas e avelãs, acompanhadas por nuances de caramelo e toffee. Há também uma presença marcante de aromas oxidativos, típicos dos vinhos envelhecidos sob o sistema de solera, que conferem toques de madeira velha e um leve toque salino. Além disso, é possível identificar sutis notas de frutas secas, como figos e tâmaras, e um fundo de especiarias doces, como canela e baunilha..

TEOR ALCOÓLICO 21% | SERVIR A TEMPERATURA DE 15-16°C | VOLUME 750 ml



## DESCRIÇÃO DA LINHA

Amontillado Solera 1/15

## DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Bodegas ALONSO nasceu como projeto vida/vinho na região do Triângulo de Jerez. O principal propósito e paixão era continuar e melhorar o trabalho de três importantes adegas em Sanlúcar de Barrameda: Pedro Romero, Gaspar Florido e Fernando Méndez. Para isso, Bodegas ALONSO comprou Adega de Pedro Romero localizada no "bairro bajo" em Sanlúcar de Barrameda centro da cidade. Uma superfície total de quase um hectare composto por vários edifícios que eram ideais para manzanilla e outros xerez antigos envelhecimento dos vinhos. Bodegas ALONSO é um projeto de vida dedicado ao vinho, situado na histórica região do Triângulo de Jerez, em Sanlúcar de Barrameda. Fundada com o propósito de continuar e aprimorar o legado de três renomadas adegas – Pedro Romero, Gaspar Florido e Fernando Méndez – a Bodegas ALONSO adquiriu a Adega de Pedro Romero, localizada no “bairro bajo” no centro da cidade. Este local, com quase um hectare de superfície e vários edifícios, é ideal para o envelhecimento de manzanilla e outros vinhos de xerez antigos. A região de Sanlúcar de Barrameda é famosa por sua tradição vinícola e pela produção de manzanilla, um tipo de Jerez único devido ao microclima local influenciado pelo rio Guadalquivir e o Oceano Atlântico A Bodegas ALONSO honra essa tradição, combinando métodos tradicionais com inovações modernas para produzir vinhos de alta qualidade e caráter distinto A importância da Bodegas ALONSO reside não apenas na preservação de técnicas centenárias, mas também na revitalização de vinhos históricos, garantindo que o legado de Pedro Romero, Gaspar Florido e Fernando Méndez continue a ser celebrado e apreciado por futuras gerações.

---

CÓDIGO DO PRODUTO  
**XBOA003XX08**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA  
**x 750 ml**

CÓD. DE BARRAS CAIXA



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo  
Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)