

## *Medium Bertola*

### *Orígenes*

Medium Bertola es un ensamblaje secreto de una selección de botas compuesta por Amontillado y Oloroso Bertola al que le añadimos Pedro Ximenez, para afinarlo y ponerlo en el punto justo de dulzor.

**Variedad:** Palomino Fino y Pedro Ximenez.

**Formato:** 750 cl

#### **Notas de Cata**

Color ámbar a castaño reflejos dorados a anaranjados, se presenta brillante y limpio con una cierta densidad. En nariz encontramos aromas a almendras, barnices así como notas de canela fruta escarchadas y dátiles. .

En boca es suave, intenso, salino y a la paz dulce con un final muy redondo.

#### **Consumo:**

Servir entorno a 14º a 18º en una copa estilizada. Es un vino versátil, se adapta muy bien a todos tipos de comida especialmente con sabores intensos.



**Alérgenos:** Contiene sulfitos.

Ingredientes		Datos Técnicos	
%			
Vino de Palomino fino	76.1	Grado alcohólico	17±0.5
Alcohol rectificado vínico al 96º	3.9	Azúcares Reductores	70
Metabisulito	0.005	Sulfuroso Total	30
Vino de Pedro Ximenez	20	Acidez en Tartárico	5.5 ±0.4

### **Valores nutricionales**

Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Glicerina	Sodio	Valor Energético
7.3g/100 ML	0.21g/100ml	< 0.1 g/100ml	4.7 g/l	52.2 mg/l	125Kcal/100 ml