

Oloroso Bertola

Orígenes

Oloroso Bertola procedente del mosto yema de nuestra viña del pago más al interior como es La Viña El DIABLO. Criado bajo el amparo de conjunto de soleras centenarias y con más de doce años de vejez; hacen de este oloroso producto de verdadera reverencia.

Variedad: Palomino Fino

Formato: 750 cl

Notas de Cata

Color ámbar topacio a castaño, se presenta brillante y limpio. En nariz encontramos frutos secos como las nueces o castañas, acompañado de notas de maderas nobles, incienso y frutas escarchadas. En boca es seco, aterciopelado y con un largo post-gusto final que lo envuelve y te llena el alma.

Consumo:

Servir entorno a 14º a 16º en una copa de boca ancha para poder ir apreciando su evolución y todos sus matices. Es un vino versátil, se adapta muy bien a quesos con caracteres intensos, todos tipos de embutidos con larga curación, así como con guisos y carnes magras.

Alérgenos:

Contiene sulfitos.



Ingredientes %		Datos Técnicos	
Vino de Palomino fino	93.65	Grado alcohólico	19±0.5
Alcohol rectificado vínico al 96º	6.3	Azúcares Reductores	2,5
Metabisulito	0.005	Sulfuroso Total	20
En caso necesario Color MO-7	0.05	Acidez en Tartárico	6.1 ±0.4

Valores nutricionales

Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Glicerina	Sodio	Valor Energético
0.32g/100 ML	0.23g/100ml	< 0.1 g/100ml	8.00 g/l	50.0 mg/l	114Kcal/100 ml