

# El Maestro Sierra



## *Amontillado*

**Vejez 12 años**

**Vino seco criado en botas de roble americano bajo velo de flor y posterior crianza oxidativa**

**17,5 % vol.**

**Variedad: 100% Palomino**

El Amontillado es un vino singular, fruto de la fusión de dos tipos de crianza, siempre dentro del sistema tradicional de soleras y criaderas: la biológica, bajo velo de flor, y la oxidativa.

La fase inicial de su crianza se produce bajo velo de flor. A lo largo de sus seis primeros años de vida, el vino permanece en las criaderas donde adquiere notas punzantes y acentúa su paladar seco. Pasado ese tiempo, el vino se encabeza hasta los 17° de alcohol con lo que la flor se debilita para comenzar la segunda fase de la crianza: la oxidativa, en la que el vino permanecerá más de una década. En ese tiempo, el vino perderá su color pálido se irá oscureciendo paulatinamente, concentrándose y adquiriendo los matices propios del envejecimiento oxidativo.

Este proceso doble de crianza convierte a los Amontillados en vinos extraordinariamente complejos e interesantes.

**A los sentidos: elegante, sutil, ambarino, equilibrado. Para El Maestro Sierra, armoniza con ensalada de ahumados, setas y frutas rojas.**

Bodegas El Maestro Sierra.  
Plaza de Silos, 5. 11403. Jerez de la Frontera, Cádiz. España  
[www.maestrosierra.com](http://www.maestrosierra.com)