



ALTANZA

BODEGAS



Elaborado con una cuidada selección de distintos vinos de Jerez, macerado con más de 30 hierbas, raíces y flores y envejecido 6 meses en botas jerezanas de 500L

VARIEDAD DE UVA

Palomino y PX

NOTA DE CATA

Caoba muy oscuro. Voluptuoso en nariz, matices de pasas y crianza oxidativa, elegante y complejo. Paladar denso y meloso. Muy redondo, penetrante y con amplio retrogusto.

Maceración con mezcla de más de 30 botánicos, entre los cuales podemos citar el ajeno, canela, cardamomo, tomillo, anís, nuez moscada, romero, clavo, etc.

MARIDAJE

Muy versátil. Se puede consumir solo, con hielo, o incluso con un twist de naranja. Máximo disfrute con un buen aperitivo: snacks, conservas, berberechos, anchoas, boquerones en vinagre, mejillones, aceitunas, etc.

PREMIOS

- 🏆 91 puntos Guía Peñín
- 🏆 90 puntos James Suckling

TIPO DE VINO: VINO AROMATIZADO

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C

CAPACIDAD BOTELLA: 75 CL.

GRADO ALCOHÓLICO: 15%