Alvear – Fino C.B.

D.O. Montilla- Moriles.

Tipo: Fino.

Presentación: 75 cl.

La imagen es solo orientativa y puede mostrar una añada diferente a la del producto, el diseño también puede variar.

- **Envejecimiento**: crianza biológica (velo de flor) durante más de cuatro años en botas de roble americano mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras con sacas y rocíos periódicos.
- **Graduación**: 15% Vol.
- **Variedad de uvas:** 100% Pedro Ximénez.
- **Notas de cata:**
    - *Vista:* Pajizo, pálido y brillante.
    - *Nariz:* Limpio, elegante, y algo punzante. Recuerdos de miga de pan y levadura.
    - *Boca:* Ligero, seco, franco y sabroso. Con recuerdos de frutos secos.
- **Maridajes:** Perfecto como un aperitivo frío con tapas, aperitivos, mariscos, pescado frito, entremeses y ensaladas.
- **Alérgenos:** contiene sulfitos.

MONTILLA-MORILES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR