vinetur

Bodegas Alvear presenta Amontillado Secular, una combinación perfecta con la gastronomía

Este vino generoso encarna la esencia misma de la larga tradición y el compromiso de excelencia de Bodegas Alvear en la elaboración de vinos únicos y excepcionales criados durante más de 20 años

sábado 12 de agosto de 2023

ESCRITO POR BODEGAS ALVEAR



Bodegas Alvear, una de las bodegas más emblemáticas y respetadas de España, se enorgullece en presentar su última joya enológica: el Amontillado Secular. Este vino generoso encarna la esencia misma de la larga tradición y el compromiso de excelencia de Bodegas Alvear en la elaboración de vinos únicos y excepcionales criados durante más de 20 años.

Amontillado secular es un vino muy singular, ya que, combinada la crianza bajo velo de flor, propia del Fino, con un período posterior en el que el velo de flor desaparece y el vino se expone a la oxidación. Elaborado con uva Pedro Ximénez, esa fusión de crianzas hace de los Amontillados vinos extraordinariamente complejos e interesantes.

Amontillado Secular es un tributo a los siglos de pasión y experiencia que han definido a Bodegas Alvear. Cada sorbo de este vino nos lleva en un viaje sensorial a través del tiempo, donde la maestría enológica se combina con la paciencia y la dedicación para crear una obra maestra única en su clase.

Este vino, de exquisita complejidad, es capaz de triunfar en múltiples terrenos, aportando su toque personal a una gran variedad de platos- ahumados, jamón ibérico, quesos curados, carnes blancas, pescado azul, platos especiados. Como compañero de determinadas verduras como espárragos y alcachofas, nos brinda instantes sublimes.

Su estructura permite conservar las botellas abiertas durante meses.

Bodega Alvear, la más antigua de Andalucía

Fundada en 1729, Alvear es una de las bodegas más antigua de España, siendo la más antigua de Andalucía. Actualmente está dirigida por la octava generación de la familia quienes trabajan para preservar el patrimonio familiar, el conocimiento adquirido y los valores de la bodega con la vista puesta en el futuro, explorando las raíces y las particularidades del viñedo montillano. Alvear es familia, calidad, tradición y esencia de un lugar, de su gente y de su cultura; 300 años haciendo historia.


Amontillado
Secular
Procedente de la 1ª criadera de la escala de Amontillados de la Sacristía, en la bodega de La Casa, es un vino que, aunque posee una larga vejez, es amable y sutil, con toda la salinidad y el estilo de los Amontillados de la familia Alvear.
SOLERA
20 AÑOS
Amontillado Viejo