



BODEGAS FAUSTINO GONZÁLEZ  
COSECHEROS Y CRIADORES  
VINOS DE JEREZ SUPERIOR

# CRUZVIEJA

## *Amontillado en rama*



**Bodega:** Bodegas Faustino González S.L.

**Denominación de origen:** Jerez -Xérès-Sherry

**Viñedo:** Propio (7 ha) de Jerez Superior, único en el pago de Montealegre.

**Variedad de uva:** Palomino fino.

**Tipo de vino:** Jerez seco, amontillado en rama, sin filtrar.

**Fermentación:** Natural en botas de roble americano (600 litros de capacidad) sin añadido de levaduras, reposado durante 6 meses sobre lías.

**Crianza:** Biológica bajo velo de flor durante 6 años en nuestra solera fina, y posterior crianza oxidativa durante 6 años mas en la criadera solera de Amontillado que data de 1.926.

**Vejez:** Media de 12 años.

### **Características Físico-químicas:**

**Grado alcohólico:** 17,5 % Vol.

**Acidez volátil:** < 0.40 gr /litro.

**Azúcares Reductores:** <1,0 gr /litro.

**Sulfitos:** <10mg/litro.

### **Características Organolépticas:**

**Color:** Ámbar con ribetes iodados.

**Aroma:** Punzante con recuerdos a vainilla y azúcar tostado.

**Sabor:** Muy elegante en boca, persistente, con sutiles toques de madera, matices complejos y recuerdos salinos.

### **Presentación:**

**Botella:** Tipo jerezana 75 cl.

**Tapón:** Corcho, corona negro y oro. **Cápsula:** Negra

**Maridaje:** Es ideal con frutos secos, salazones y queso viejo. Perfecta armonía con verduras, setas, y arroces.

**Conservación y recomendaciones:** Al ser un vino en rama y en estado natural puede originar sedimentos. Conservar y servir entre 15° y 17° C (temperatura de bodega). Mantener la botella en posición vertical.