

LA BOTA DE AMONTILLADO (n.º 117)

“Navazos”, saca de octubre de 2022

EQUIPO NVAZOS

D.O.P. Montilla - Moriles

17,5% alc. - 75cl

Pérez Barquero

Montilla

Producción: 3.200 bot.



La Bota de Amontillado 117 “Navazos” es, por estilo y raza, la continuación natural de una serie emocionante de amontillados que constituyen, como pocos otros vinos, la columna dorsal de la aventura que en 2005 comenzamos bajo el nombre de **Equipo Navazos**. Desde el mítico número 1 con el que se inició el camino, pasando por los numerados con el 9, 37, 58 y 95, a todos los cuales hemos prestado el apellido “Navazos” porque representan el ideal de equilibrio entre complejidad y frescor que para nosotros hace del amontillado el rey de los vinos.

Esta vez nos hemos trasladado desde Sanlúcar a Montilla, buscando la novedad y porque había que aprovechar la oportunidad de un amontillado espectacular de finura y viveza, delicioso, fluido y a la vez con mucho carácter. Se trata de un vino de más de 20 años de vejez media con origen en los Altos de Moriles, primero criado largamente como fino y durante su primera etapa oxidativa en una prestigiosa bodega de Lucena y luego terminado de afinar en Pérez Barquero. Nunca ha sido fortificado y su contenido alcohólico es limitado, por debajo de 18%, lo que contribuye a la frescura de su paso por boca.

Para beber y disfrutar sin medida, entre los 11°C y los 13°C. Un vino maravillosamente gastronómico que armoniza con una gran variedad de platos, a la vez que una copa deliciosa en sí mismo.