

---

# Vino Amontillado Montilla-Moriles ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida? (Vinos)

05, diciembre



*¡Hola! Hoy te vamos a explicar **qué es el vino Amontillado Montilla-Moriles, cómo se hace, qué cualidades sobresalen frente a otros vinos generosos y con qué se marida.***

*Si tienes cualquier aportación que hacer al contenido aquí publicado, te invitamos a que lo hagas a través del campo comentarios que encontrarás al final de este artículo.*

*Antes de continuar te recomendamos los siguientes artículos relacionados:*

- [1. \*\*Vino Fino Montilla-Moriles, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?\*\*](#)
- [2. \*\*Vino Tinto Joven, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?\*\*](#)
- [3. \*\*Vino Tinto Roble, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?\*\*](#)
- [4. \*\*Vino Blanco Joven, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?\*\*](#)
- [5. \*\*Vino Rosado, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?\*\*](#)
- [6. \*\*Vino en Rama, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?\*\*](#)
- [7. \*\*Vermouth, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?\*\*](#)
- [8. \*\*Vino Oloroso Montilla-Moriles, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?\*\*](#)

[Vino de Licor, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)

## Qué es el vino Amontillado Montilla-Moriles

*, uva predominante en esta zona de Montilla-Moriles.*

*Un vino generoso es aquel que en su proceso de elaboración incorpora procesos especiales para aumentar su graduación alcohólica y su estabilidad.*

*Señalar que **los vinos de Montilla-Moriles son capaces de aumentar su grado alcohólico de forma totalmente natural**, sin la necesidad de encabezarlos con alcohol como se suele hacer en otros marcos regionales de España.*

*El origen de este vino lo dice su propio nombre, allá por el siglo XVIII se cuenta que en los transportes tirados por bestias que se hacían de vino fino de Montilla a Jerez, este se exponía a temperaturas más altas de lo normal y a ciertas filtraciones de aire que provocaban un oxidamiento, por lo que se decía que el vino llegaba remontado o “amontillado”.*

---

Seguramente habrá otras historias sobre **su origen**, lo que sí está claro es que **radica en nuestra ciudad, Montilla, de ahí el nombre de “amontillado”**.

## **Cómo se hace el vino Amontillado Montilla-Moriles**

**El vino Amontillado Montilla-Moriles se produce a partir de un excelente vino Fino con una crianza biológica mínima de cinco años.**

Posteriormente debe estar otros tres años más en crianza, esta vez oxidativa mediante el sistema de criaderas y soleras.

La diferencia entre ambas crianzas radica en el oxígeno.

Mientras que durante la crianza biológica el oxígeno no llega a entrar en contacto con el vino debido a las levaduras superficiales que en este se producen, en la crianza oxidativa pasa justamente lo contrario porque las levaduras desaparecen.

## **Qué cualidades destacan del vino Amontillado Montilla-Moriles**

**El vino Amontillado Montilla-Moriles es el más complejo de toda la gama de vinos generosos de nuestra D.O.P.**

Contiene una enorme personalidad que lo hacen muy especial a la hora de tomarlo y maridarlo.

Su sabor es muy consistente, cálido y amplio. A la entrada en boca es totalmente seco, ácido y salino.

Su aroma punzante e intenso, recuerda a flor, panadería, tostados, barnices y ligeramente a pasa.

## **Cómo se marida el vino Amontillado Montilla-Moriles**

**El Amontillado Montilla-Moriles es un vino que se puede maridar con una amplia gama de platos debiendo ser por contraste o por realce.**

Debido a su acidez, las alcachofas a la montillana son un maridaje excelente que se complementa a la perfección con este vino.

Carnes como la de perdiz, son ideales debido a su complejidad, también el jamón curado, quesos azules y embutidos artesanos con sabores intensos.

Para terminar te dejamos con un vídeo explicativo del vino Amontillado Montilla-Moriles que puedes encontrar en el [canal de YouTube de nuestra Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles](#) y en el que el enólogo Jose Ignacio Santiago nos explica con mucho detalle todo lo que exponemos hoy aquí.

Esperamos que te haya resultado útil la información que te compartimos. ¡Un saludo!

---

*Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.*

Por **Rafael Espejo**.

## **Comentarios**