



HARVEYS

Very Old Palo Cortado Blend Medium VORS - Sherry Gama Super Premium

Vino VORS de vejez calificada y certificada por el Consejo Regulador del Vino de Jerez, que garantiza que han envejecido durante al menos 30 años. Este vino es sometido a una estricta selección que da lugar únicamente a mil botellas de 50 centilitros de cada uno de ellos, representando a Harvey's como vinos verdaderamente excepcionales, que acumulan medallas de oro y premios especiales.

Vino de Jerez de meditación, Palo Cortado Blend Medium nace en el año 1906 por el tradicional sistema de Soleras que se estableció en 1906. Uvas cuidadosamente seleccionadas del Pago de Macharnudo. Variedad de la uva: 98 por ciento de Palomino y 2 por ciento de Pedro Ximénez. Graduación: 19,5%

Características organolépticas

- **Fase visual:** vino de color caoba brillante.
- **Fase olfativa:** posee aromas avellanados con matices de roble.
- **Fase gustativa:** paladar seco, equilibrado, elegante y muy persistente.

Nuestra recomendación

- **Momento de Consumo:** vino ideal para tomarlo como aperitivo, durante las comidas o bien solo.
- **Temperatura de servicio:** consumir frío, preferentemente entre 12-15 °C.
- **Temperatura de conservación recomendada:** conservar la botella en lugar fresco y en posición vertical. Una vez abierta, conservar en frigorífico.
- **Maridaje:** marida a la perfección con frutos secos, verduras, pescados y platos picantes.

Premios y menciones

Lo mejores premios...

- Gold Outstanding Medal - International Wine Spirits Competition 2017

