



# HARVEYS

## Pedro Ximénez 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 dulce natural elaborado con uva 100% variedad Pedro Ximenez envejecido por el tradicional sistema de soleras que se estableció en 1919. Graduación: 16%

### Características organolépticas

- **Fase visual:** ámbar muy oscuro, ribeteados de tonos yodados.
- **Fase olfativa:** en la nariz presenta gran variedad de matices, aromas de uvas pasificadas que nos recuerdan a higos y dátiles acompañados de notas tostadas que se acentúan con el tiempo de envejecimiento..
- **Fase gustativa:** en boca resulta cálido, aterciopelado y de magnífica estructura. Destaca por su equilibrio, con una acidez perfectamente integrada y un final largo y persistente.

### Nuestra recomendación

- **Momento de Consumo:** vino ideal para ser disfrutado solo, aunque puede ser también un excelente maridaje en postres especiales no muy dulces.
- **Temperatura de servicio:** consumir ligeramente frío, preferentemente entre 10-12° C.
- **Temperatura de conservación recomendada:** conservar la botella en lugar fresco y en posición vertical. Una vez abierta, conservar en frigorífico.
- **Maridaje:** es todo un postre en sí mismo por su intensidad de sabor, pero si se quiere disfrutar maridado combina a la perfección con los mejores chocolates amargos que resaltan su sabor sin quitarle protagonismo o quesos azules gourmet.

### Premios y menciones

Lo mejores premios...

- Gold Outstanding Medal - International Wine Spirit Competition 2017

