HARVEYS

Amontillado Medium Dry - Sherry
Gama Classic

Vino generoso de licor Amontillado Medium que proviene del sistema de Solera que se estableció en 1940 elaborado a partir de una mezcla de Amontillado con una pincelada de Pedro Ximénez.
Graduación: 17,5%

Características organolépticas

• **Fase visual:** vino topacio brillante.

• **Fase olfativa:** un Jerez Medium Clásico, donde se mezclan los aromas característicos de la madera fina y avellanas de sus Amontillados con las notas de pasificación del Pedro Ximénez.

• **Fase gustativa:** suave, vinoso y estructurado en boca, con elegante final.

Nuestra recomendación

• **Momento de Consumo:** vino ideal para tomarlo como aperitivo, durante las comidas o bien solo. Perfecto también para coctelería, destacando su versatilidad y sorprendiendo con su sabor.

• **Temperatura de servicio:** consumir frio, preferentemente entre 12-15 ºC.

• **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 patés, quiches, verduras, pescados y platos picantes y especiados (curry). A descubrir con cocina india tailandesa.

HARVEYS
SINCE
1796