



HARVEYS

Oloroso - Sherry Gama Premium

Se trata de un vino muy estructurado y complejo que representa la máxima intensidad del Jerez, elaborado con uva Palomino seleccionada del Pago de Macharnudo (Jerez Superior). Se trata de uno de los vinos de la Gama Premium cuyo sistema de Solera se estableció en 1918.
Graduación: 19,5%

Características organolépticas

- **Fase visual:** vino ámbar profundo y brillante.
- **Fase olfativa:** aromas elegantes de larga crianza y vinosidad evolucionada.
- **Fase gustativa:** al paladar es redondo, aterciopelado, seco, amplio, muy largo, con elegante final; muy potente y explosivo en múltiples matices que terminan armónicamente.

Nuestra recomendación

- **Momento de Consumo:** vino ideal para tomarlo como aperitivo o durante las comidas, bien solo. Perfecto también para coctelería, destacando su versatilidad y sorprendiendo con su sabor.
- **Temperatura de servicio:** consumir frío, preferentemente entre 12 - 15°C.
- **Temperatura de conservación recomendada:** conservar la botella en lugar fresco (15 -17) y en posición vertical. Una vez abierta, conservar en frigorífico.
- **Maridaje:** marida a la perfección con quesos semicurados, pescados marinados, caza y carnes rojas con setas.
- **Tipo de copa recomendada:** copa de vino blanco.

Premios y menciones

- Lo mejores premios...
- Trophy and Gold Medal - Internacional Wine Challenge 2017

