



HARVEYS

Palo Cortado - Sherry Gama Premium

Vino que combina la sutileza de nuestro amontillado premium con la redondez del oloroso Premium. 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 1906.
Graduación: 19%

Características organolépticas

- **Fase visual:** vino ámbar brillante, con ribetes de oro viejo.
- **Fase olfativa:** aromas avellanados con matices de roble, que le confiere una gran complejidad.
- **Fase gustativa:** al paladar, es seco, redondo, equilibrado, muy elegante y persistente. Un Oloroso premium con la finura y elegancia del Amontillado premium.

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 guisos de pescado, caza, cordero, embutidos y quesos curados.
- **Tipo de copa recomendada:** copa de vino blanco.

Premios y menciones

Lo mejores premios...

- Trophy and Gold Medal - International Wine Challenge 2017
- Gold Medal - Bacchus 2017
- Gold Medal - Mezquita Awards 2017

