



# HARVEYS

## Pedro Ximénez - Sherry Gama Premium

Uno de los vinos premium del sistema de Solera que se estableció en 1922. Elaborado con uva PX, asoleada y pasificada, seleccionada del Pago de Macharnudo (Jerez Superior).  
Graduación: 15,5%

### Características organolépticas

- **Fase visual:** vino caoba oscura, casi negro, que presenta bellos ribetes ámbar en los bordes, dejando en la copa lágrimas de gran untuosidad.
- **Fase olfativa:** aroma profundo y voluptuoso a la nariz, con un gran equilibrio aromático entre tonos de fruta pacificadas y notas tostadas.
- **Fase gustativa:** equilibrio entre el dulzor y los sabores ácidos, salinos y amargos.

### 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 a 10 °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 azules de gran intensidad, tales como el Roquefort o Cabrales y postres.
- **Tipo de copa recomendada:** copa de vino blanco.