



# HARVEYS

## Very Old Oloroso Blend Medium 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 Harveys como vinos verdaderamente excepcionales, que acumulan medallas de oro y premios especiales. Su sistema de Solera se estableció en 1909. Uvas cuidadosamente seleccionadas del Pago de Macharnudo. Variedad de la uva: 90 por ciento de Oloroso y 10 por ciento de Pedro Ximénez. Graduación: 20%

### Características organolépticas

- **Fase visual:** intenso y brillante color caoba con ciertos reflejos rojizos.
- **Fase olfativa:** complejo y potente en nariz, nos seducen sus aromas cálidos, recuerdos a frutos secos como la nuez, matices de notas tostadas y especiadas que evocan a la trufa y al cuero.
- **Fase gustativa:** en boca es redondo, equilibrado y envolvente, de una larguísima persistencia.

### Nuestra recomendación

- **Momento de Consumo:** vino ideal para ser disfrutado solo, aunque puede ser también un excelente maridaje en comidas y cenas especiales.
- **Temperatura de servicio:** consumir ligeramente frío, preferentemente entre 15-17° C.
- **Temperatura de conservación recomendada:** conservar la botella en lugar fresco y en posición vertical. Una vez abierta, conservar en frigorífico.
- **Maridaje:** su fuerte personalidad e intensidad le convierte en un perfecto acompañante de la carne roja y la caza.

### Premios y menciones

Lo mejores premios...

- Great Gold Bacchus - Bacchus 2017
- Gold Medal - Decanter World Wine Awards 2017
- Gold Medal - International Wine Spirit Competition 2017
- 94 Points - MONVINIC 2017