



HARVEYS

Amontillado - Sherry Gama Premium

Es un vino singular, fruto de la fusión de dos tipos de crianza, la biológica y la oxidativa 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 1928.
Graduación: 19%

Características organolépticas

- **Fase visual:** vino topacio brillante.
- **Fase olfativa:** de larga crianza, en la que se ha conseguido una gran armonía y fondo de frutos secos.
- **Fase gustativa:** al paladar es punzante, lleno de matices y con magnífica presencia en la boca. Es muy seco, vigoroso, muy largo y con elegante final.

Nuestra recomendación

- **Momento de Consumo:** vino ideal para tomarlo como aperitivo o durante las comidas. 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 sabrosos, atún de almadraba, caza en escabeche, carpaccio de corzo o venado, quesos curados y comidas picantes.
- **Tipo de copa recomendada:** copa de vino blanco.

Premios y menciones

Lo mejores premios...

- Gold Medal - Internacional Wine Challenge 2017
- Gold Outstanding Medal – Internacional Wine Spirits 2017

