



HARVEYS

Fino - Sherry Gama Premium

Es un vino seco elaborado 100% 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 1953.
Graduación: 15%

Características organolépticas

- **Fase visual:** vino brillante y transparente, de color pajizo.
- **Fase olfativa:** vivo, punzante, elegante, con sutiles notas almendradas.
- **Fase gustativa:** limpio, equilibrado, redondo al paladar, muy seco, lleno con carácter y notable armonía. Su final es largo y persistente.

Nuestra recomendación

- **Momento de Consumo:** vino ideal para tomarlo como aperitivo o durante las comidas, o bien solo. Perfecto también para coctelería, destacando su versatilidad y sorprendiendo con su sabor.
- **Temperatura de servicio:** consumir muy frío, preferentemente entre 3 - 5°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 frutos secos, jamón ibérico, ensaladas con vinagre o salsas de mayonesa, salmorejo, gazpacho, mariscos, pescados y verduras especialmente espárragos y alcachofas, sushi y escabeches.
- **Tipo de copa recomendada:** catavino tradicional amplio o una copa de vino de blanco.
- **Recomendación:** una vez abierta la botella, consumir preferentemente antes de 1 mes.

Premios y menciones

Lo mejores premios...

- **Gold Medal** - International Wine Spirit Competition 2017
- **Gold Medal** - Decanter World Wine Awards 2017

- **Gold Medal** - Mezquita Awards 2017

