



HARVEYS

Bristol Cream - Sherry Gama Classic

En el año 1880, Harveys registra por primera vez un vino de Jerez denominado Cream. Desde entonces comienza el nacimiento de la marca de vino de Jerez #1 en el mundo. Su éxito reside en su receta, ya que se elabora empleando todos los estilos de vino de Jerez.

Formato: 75 cl.



Color caoba con destellos de oro viejo.



Aroma delicado, limpio, frutoso, fresco y aromático, con notas de pasas y matices caramelados.



Suave, cremoso, añejo, elegante y armonioso, destacando la frutuosidad del Pedro Ximénez y la vinosidad evolucionada del Oloroso, así como en menor grado los aromas sutiles, punzantes por su composición en Finos y la elegancia por sus Amontillados.

Nuestra recomendación

- **Momento de consumo:** ideal como aperitivo, servido en un vaso bajo, con hielo y una rodaja de naranja, combinando así la complejidad del Jerez con notas cítricas. Perfecto también para coctelería gracias a su versatilidad.
- **Temperatura de servicio:** mantener en la nevera. Su etiqueta termosensible avisará cuando está a la temperatura perfecta de consumo (aprox. 10°C), volviéndose azul su logotipo.
- **Conservación recomendada:** lugar fresco y en posición vertical. Una vez abierto, conservar en frigorífico.
- **Maridaje:** perfecto para aperitivo con quesos, foie gras o frutos secos.
- **Tipo de copa recomendada:** copa de vino blanco o vaso ancho, con hielo.

Premios y menciones

