



HARVEYS

Amontillado Medium Dry - Sherry Gama Classic

Vino generoso de licor Amontillado Medium que proviene del sistema de Solera que se estableció en 1940 elaborado a partir de una mezcla de Amontillado con una pincelada de Pedro Ximénez.

Formato: 75 cl.



Color topacio brillante.



Aromas característicos de madera fina y avellanas de los Amontillados mezclados con las notas de pasificación del Pedro Ximénez.



Suave, vinoso y estructurado en boca, con elegante final.

Nuestra recomendación

- **Momento de consumo:** ideal 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 y en posición vertical. Una vez abierta, conservar en frigorífico.
- **Maridaje:** perfecto con frutos secos, patés, quiches, verduras, pescados y platos picantes y especiados (curry).