



HARVEYS

Fino - Sherry Gama Premium

Vino seco elaborado a partir de uva 100% Palomino seleccionada del Pago de Macharnudo (Jerez Superior). Se trata de uno de los vinos de Jerez de la Gama Premium de Harveys cuya Solera se estableció en 1953.

Formato: 50 cl.



Color pajizo claro,
nítido y pálido.



Vivo y elegante, con aromas
sutiles de almendra.



Muy seco, equilibrado y redondo,
lleno de carácter y con final
largo y persistente.

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 muy frío, entre 3-5°C.
- **Conservación recomendada:** lugar fresco (15 -17 °C) y en posición vertical. Una vez abierta, conservar en frigorífico y consumir preferentemente antes de 1 mes.
- **Maridaje:** perfecto con frutos secos, embutidos grasos, platos fríos como salmorejos o gazpachos. También con mariscos, pescados o sushi.
- **Tipo de copa recomendada:** catavino tradicional amplio o una copa de vino de blanco.

Premios y menciones

