



HARVEYS

Pedro Ximénez - Sherry Gama Premium

Vino elaborado con uva Pedro Ximénez, asoleada y pasificada, seleccionada del Pago de Macharnudo (Jerez Superior). Se trata de uno de los vinos de la Gama Premium de Harveys cuya Solera se estableció en 1922.

Formato: 50 cl.



Color caoba oscuro con ribetes ámbar, dejando en la copa lágrimas de gran untuosidad.



Profundo y voluptuoso, con gran equilibrio aromático de frutas pasificadas.



Características tostadas, con un equilibrio entre dulzor y otros sabores como acidez, salinidad y amargor.

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, a 10°C.
- **Conservación recomendada:** conservar la botella en lugar fresco (15 -17 °C) y en posición vertical. Una vez abierta, conservar en frigorífico.
- **Maridaje:** perfecto con quesos azules de gran intensidad y postres.
- **Tipo de copa recomendada:** copa de vino blanco.

Premios y menciones

