



HARVEYS

Pedro Ximénez V.O.R.S - Sherry Gama Super Premium

Vino de Jerez V.O.R.S. (Very Old Rare Sherry) de vejez certificada por el Consejo Regulador de la D.O., que garantiza su envejecimiento durante al menos 30 años en botas de roble. Elaborado mediante el tradicional sistema de Criaderas y Solera, es sometido a una estricta selección que da lugar a una cantidad limitada de unidades, siendo vinos excepcionales que acumulan numerosos reconocimientos. Elaborado con uva 100% Pedro Ximénez. Su Solera se estableció en 1919.

Formato: 50cl.



Color muy oscuro, ribeteado de tonos yodados



Aromas de pasificación, con fondos complejos de crianza.



Suave, con sabores tostados de magnífica estructura. Pleno, muy sabroso, amplio y con perfecto equilibrio acidez-azúcar.

Nuestra recomendación

- **Momento de consumo:** ideal para maridar comidas y cenas especiales.
- **Temperatura de servicio:** consumir fresco, entre 10-12°C.
- **Conservación recomendada:** conservar la botella en lugar fresco y en posición vertical. Una vez abierta, conservar en frigorífico.
- **Maridaje:** su intensidad de sabor lo convierte en un postre en sí mismo, así como perfecto acompañante de postres no muy dulces.

Premios y menciones

