



HARVEYS

Oloroso - Sherry

Gama Premium

Vino muy estructurado e intenso, elaborado con uva 100% Palomino seleccionada del Pago de Macharnudo (Jerez Superior). Se trata de uno de los vinos de la Gama Premium de Harvey's cuya Solera se estableció en 1918.

Formato: 50 cl.



Color ámbar profundo y brillante.



Aromas elegantes de larga crianza y vinosidad evolucionada, con notas tostadas de frutos secos, madera y tabaco.



Redondo, seco, amplio, con largo y elegante final.

Nuestra recomendación

- **Momento de consumo:** ideal como aperitivo o durante las comidas. Perfecto también para coctelería, su versatilidad y sorprendiendo con su sabor.
- **Temperatura de servicio:** consumir frío, entre 12-15°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 semicurados, pescados marinados, caza y carnes rojas.
- **Tipo de copa recomendada:** copa de vino blanco.

Premios y menciones

