



HARVEYS

Very Old Amontillado V.O.R.S - Sherry Gama Super Premium

Vino de Jerez V.O.R.S. (Very Old Rare Sherry) con una vejez certificada por el Consejo Regulador de la D.O., garantizando 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. Su Solera se estableció en 1940. Formato: 50cl.



Color ámbar topacio brillante, con ribetes yodados.



Complejo, aromas de madera fina y avellanas.



Muy seco y lleno, con larga persistencia.

Nuestra recomendación

- **Momento de consumo:** ideal para maridar comidas y cenas especiales.
- **Temperatura de servicio:** consumir fresco, entre 12-15°C.
- **Conservación recomendada:** conservar la botella en lugar fresco y en posición vertical. Una vez abierta, conservar en frigorífico.
- **Maridaje:** perfecto con platos de caza, escabeches, pescados y platos picantes.

Premios y menciones

