



HARVEYS

Amontillado - Sherry Gama Premium

Vino singular resultado de la combinación de los dos tipos de crianza, biológica y oxidativa. Elaborado con uva 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 1928.

Formato: 50 cl.



Color topacio brillante.



Nariz de roble fino y
envinado con avellanas.
Pujanza atenuada.



Punzante al paladar, lleno de matices
y con gran presencia en boca. Muy
seco, con largo y elegante final.

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, 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 guisos sabrosos, atún, caza, quesos curados y comidas picantes.
- **Tipo de copa recomendada:** copa de vino blanco.

Premios y menciones

