

## VINO

ALVEAR MEDIUM DRY

## AÑADA

N/V

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

## VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

## VINIFICACIÓN

Alvear Medium Dry combina la elaboración de un fino, envejecido bajo el velo de flor y una crianza oxidativa, todo ello mediante el sistema de criaderas. Es ligeramente dulce y ha permanecido en botas de roble americano durante más de 6 años.

## CATA

**COLOR:** Color ámbar claro.

**NARIZ:** Clásico aroma de frutos secos.

**BOCA:** Sabor a nueces, con notas de higos secos, ahumado con un toque de dulzor pero seco al final. Con más cuerpo que un Fino. Agradable sensación en nariz y boca.

Alcohol(% vol):17

Acidez total(g/l ac.tartárico): 5,1

Azúcares (g/l): 35

## MARIDAJE

Ideal como aperitivo con frutos secos, en general con entrantes, con o en sopas, especialmente consomé o con queso Cheddar o Gouda.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

16°-18° C

## PACKAGING

BOTELLA: 75 cl (Cod. UPC: 766238 303374)

CAJA: 12 Botellas (Cod. UPC: 10766238 30337)

