

VINO

ALVEAR'S PALE CREAM

AÑADA

N/V

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

VINIFICACIÓN

Alvear's Pale Cream es un vino elaborado con uva Pedro Ximénez al cien por cien, sometido a una crianza biológica en botas de roble americano por el sistema de soleras y criaderas, con sacas y rocíos periódicos durante al menos 30 meses.

CATA

COLOR: Pálido amarillento

NARIZ: Limpio y franco, con aroma con notas de flor.

BOCA: Es potente, sabroso, con carácter armónico entre el dulzor y las notas de crianza biológica

Alcohol (% Vol.): 15

Acidez total (g/l ác tartárico): 4,55

Azúcares (g/l): 103

pH: 3,25

MARIDAJE

Ideal para tomar a cualquier hora del día con algún aperitivo salado.

TEMPERATURA DE SERVICIO

7-9 °C

PACKAGING

BOTELLA: 75 cl (Cod. EAN: 8410487601638)

CAJA: 12 botellas (Cod. EAN: 18410487601635)

