

## VINO

ALVEAR CREAM

## AÑADA

N/V

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

## VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

## VINIFICACIÓN

Combinación de un vino oloroso con un vino dulce Pedro Ximénez. Envejecido en botas de roble americano durante más de 10 años, mediante el sistema de soleras y criaderas.

## CATA

**COLOR:** Color oscuro y brillante.

**NARIZ:** Maravilloso aroma de frutos secos con notas de albaricoque.

**BOCA:** Magnífico con insinuaciones de flores, frutos secos y nueces tostadas, con un toque de dulce.

Alcohol(% vol):18

Acidez total (g/l ac.tartárico): 5,25

Azucars (g/l): 119

## MARIDAJE

Acompañado de patés, postres, repostería y café o frutos secos.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

16°-18° C

## PACKAGING

BOTELLA: 75 cl (Cód. UPC: 76623870337)

CAJA: 12 Botellas (Cód. SCC: 062699000222)

