ALVEAR

Avda. María Auxiliadora, 1 - 14550 Montilla, Cordoba

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.

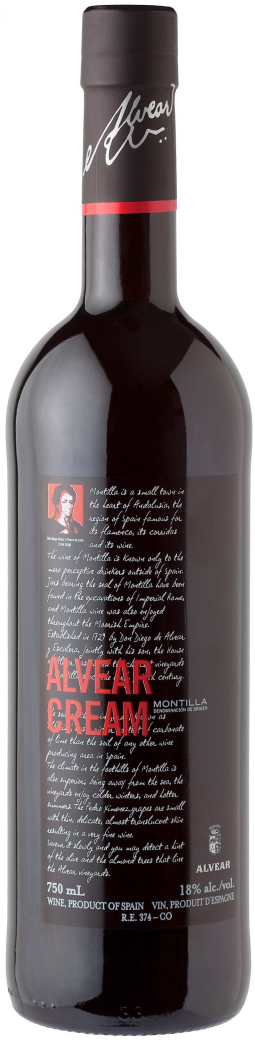
CATA

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 dulzor.

Alcohol(% vol):18
Acidez total (g/l ac.tartárico): 5,25
Azucares (g/l): 119



MARIDAJE

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

TEMPERATURA DE SERVICIO

16º-18º C

PACKAGING

BOTELLA: 75 cl (Cód. UPC: 76623870337)
CAJA: 12 Botellas (Cód. SCC: 062699000222)