

VINO

SOLERA CREAM

AÑADA

N/V

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

VINIFICACIÓN

Oloroso dulce envejecido en botas de roble americano, mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras con sacas y rocíos periódicos, hasta completar una edad media de más de quince años.

Este magnífico Cream se consigue al añadir a la solera de nuestro oloroso Asunción vino dulce de Pedro Ximénez. Ambos vinos envejecen juntos en el sistema de soleras durante al menos 3 años más consiguiendo así uno de los Cream más elegantes del mercado

CATA

COLOR: Color ámbar-dorado brillante.

NARIZ: Tiene un aroma potente, profundo y punzante. Maderas finas presentes, pero sin protagonismo. Recuerdos de frutos secos, caramelo y cáscara de naranja.

BOCA: Elegante y sedoso, con un equilibrio perfecto entre el dulzor del Pedro Ximénez y el carácter a frutos secos del oloroso. Final amplísimo y de gran persistencia.

Alcohol (% Vol.): 18

Acidez total (g/l ac.tartárico): 5.5

Azúcares (g/l): 120

MARIDAJE

Para beber solo a final de la comida o para acompañar patés, dulces, pasteles ligeros, café o frutos secos. Pruébalo en las rocas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

13°-15° C

PACKAGING

BOTELLA: 50 cl (Cód. EAN: 8410487707781)

CAJA: 6 Botellas (Cód. EAN: 68410487707783)

