



BY APPOINTMENT TO
HM QUEEN ELIZABETH II
SHERRY SUPPLIERS
HARVEYS JEREZ, SPAIN

H
HARVEYS



HARVEYS® AMONTILLADO

CARACTERÍSTICAS:

Un clásico Amontillado del tipo médium, una mezcla hábilmente realizada que muestra una nariz de roble fino y envinado con avellanas, con un sabor elegante y con cuerpo. Sus componentes básicos son Amontillado con algo de Pedro Ximénez para darle el típico carácter de fruto seco y dulzor.

HARVEYS® AMONTILLADO

•**TIPO DE VINO:** MEDIUM
AMONTILLADO SHERRY



•**ENVEJECIMIENTO:**

Sistema de Soleras, en dos fases, en principio con crianza biológica y posteriormente sin el velo de flor, todo ello en botas de roble americano de 500 L de capacidad.

•**VARIEDAD DE LA UVA:** 92

% Palomino seleccionada del área del Jerez Superior y 8% Pedro Ximénez asoleada y pasificada.

•**ENVEJECIMIENTO:**

Sistema de Soleras, en dos fases, en principio con crianza biológica y posteriormente sin el velo de flor, todo ello en botas de roble americano de 500 L de capacidad.

•**FUNDACIÓN DE LA SOLERA:**

1.940

•**GRADO ALCOHÓLICO:**

17.5 % volumen

•**TIPO DE BOTELLA:**

Especial color topacio

CAPACIDAD: 75 c.l.

•**ZONA DE PRODUCCIÓN:**

Jerez. D.O. Jerez - Xeres - Sherry

•**MARIDAJE:** Frutos secos, verduras, pescado y platos picantes.

•**TEMPERATURA DE**

CONSUMO: Ligeramente frío 10° - 12° C

•**CONSUMO PREFERENTE:**

Se puede beber ahora y mantenerlo como indicado abajo. Una vez abierta, conservar en el frigorífico y consumir antes de un mes.

CONSERVACIÓN: En sitio fresco (15° - 17° C) en posición vertical.