

CARACTERÍSTICAS:

Es de color caoba con destellos de oro viejo. Delicado, limpio, frutoso, fresco y aromático. De sabor suave, cremoso, añejo, limpio, elegante y armonioso, destacándose la frutuosidad del Pedro Ximénez y la vinosidad evolucionada del oloroso así como y en menor grado los aromas sutiles, punzante por su composición en Finos y la elegancia por el de Amontillados. Un compendio enológico jerezano muy redondo, equilibrado y sorprendente.



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

H
HARVEYS
H

BRISTOL CREAM



HARVEYS®

BRISTOL CREAM

-TIPO DE VINO: Cream

-ENVEJECIMIENTO: Sistema de Soleras en botas de roble americano de 500 L de capacidad.

-CABECEO: Compuesto por 30 vinos de soleras distintas de los tipos Oloroso, Pedro Ximénez, Finos y Amontillados, con vejees comprendidas entre 3-20 años.

-CONTENIDO ALCOHÓLICO: 17.5 % volumen

-CAPACIDAD: 50 cL

-ZONA DE PRODUCCIÓN: Jerez. D.O. Jerez - Xeres - Sherry

-MARIDAJE: Tomar con respostería, postres con naranja, quesos y con foie.

-TEMPERATURA DE CONSUMO: Frío, 10° - 12° C, especialmente recomendado con hielo y una rodaja de naranja.

-CONSUMO PREFERENTE: Se puede beber ahora y también puede guardarse según se indica más abajo. Una vez abierta, conservar en sitio fresco y consumir antes de un mes.

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



PREMIOS Y DISTINCIONES:

Medalla de Oro – Dallas Morning News Wine Competition – Texas. **2005**

Medalla de Plata – en Wine of the World competition – Los Ángeles. **2005**

Medalla de Plata – International Wine Challenge **2013**

Commended - IWC **2014**

Medalla de Bronce – International Wine & Spirit Competition **2015**

Medalla de Bronce – International Wine Challenge **2015**

Medalla de Plata – Decanter World Wine Awards **2015**