

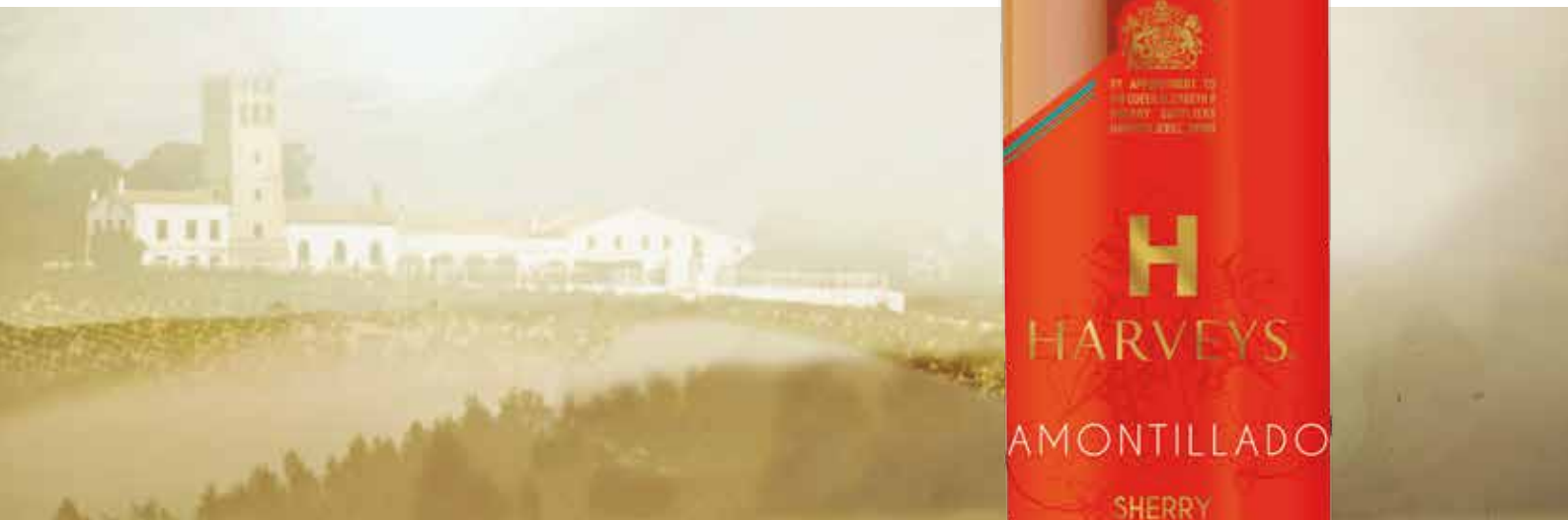


BY APPOINTMENT TO
HM QUEEN ELIZABETH II
SHERRY SUPPLIERS
HARVEYS JEREZ, SPAIN

H

HARVEYS®

Los vinos premium del sistema de Solera. La belleza del sherry está en su versatilidad de vinos secos, vinos dulces naturales y estilos mezclados.



Presenta un color topacio brillante, con aromas de larga crianza en la que se ha conseguido una gran armonía y un fondo de frutos secos. El paladar es punzante atenuado, lleno de matices y con magnífica presencia en la boca. Es muy seco, vigoroso, muy largo y con elegante final.



AMONTILLADO

SHERRY

DRY



-TIPO DE VINO: AMONTILLADO

-VARIEDAD DE LA UVA: 100 % Palomino seleccionadas del Castillo de Macharnudo (Jerez Superior).

-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: 1.928

-GRADO ALCOHÓLICO: 19 % volumen

-TIPO DE BOTELLA: Específica

-CAPACIDAD: 50 c.l.

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

-MARIDAJE: Frutos secos, consomé, guisos de pescado, arroz con langostinos al curry, embutidos de calidad.

-TEMPERATURA DE CONSUMO: Fresco, 12°C

-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.