



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.



HARVEYS Fino es un jerez fino, de color pajizo, nítido y brillante. Tiene aromas sutiles de almendra y es vivo, punzante y elegante en la nariz. En la boca es limpio, equilibrado, redondo al paladar, muy seco, lleno, con carácter y notable armonía. Su final es largo y persistente.



FINO

SHERRY

EXTRA DRY



-TIPO DE VINO: FINO

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

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

-FUNDACIÓN DE LA SOLERA: 1.953

-GRADO ALCOHÓLICO: 15 % vol

-TIPO DE BOTELLA: Específica

-CAPACIDAD: 50 c.l.

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

-MARIDAJE: Frutos secos, ensaladas con vinagreta o salsas de mayonesa, salmorejo, gazpacho, mariscos, pescados y verduras especialmente espárragos y alcachofas. Sushi y escabeches.

-TEMPERATURA DE CONSUMO: Muy frío 5° - 7° C

-CONSUMO PREFERENTE: Lo antes posible. Una vez abierta, conservar en frigorífico y consumir antes de una semana.

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