



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.



Es un Jerez añejo, de color ámbar profundo y brillante, presenta aromas elegantes de larga crianza y gran vinosidad evolucionada. En la boca es redondo, aterciopelado, seco, amplio, muy largo, con elegante final. Es muy potente y explosivo en múltiples matices que terminan armónicamente.



OLOROSO

SHERRY

DRY



-TIPO DE VINO: OLOROSO SECO

-TIPO SEGÚN SU CRIANZA: Jerez Dulce

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

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

-FUNDACIÓN DE LA SOLERA: 1.918

-GRADO ALCOHÓLICO: 19,5 % volumen

-TIPO DE BOTELLA: Específica

-CAPACIDAD: 50 c.l.

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

-MARIDAJE: Quesos semicurados, pescados marinados, caza, carnes rojas con setas.

-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.