



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 vino de color caoba oscuro, que presenta bellos ribetes ámbar en los bordes dejando en la copa lágrimas de gran untuosidad. Es profundo y voluptuoso a la nariz, con un gran equilibrio aromático entre tonos de frutas pasificadas, características tostadas y un perfecto equilibrio de dulzor y los otros sabores como acidez, salinidad y amargor.



PEDRO XIMÉNEZ

SHERRY

N A T U R A L S W E E T W I N E



-TIPO DE VINO: PEDRO XIMÉNEZ

-TIPO SEGÚN SU CRIANZA: Jerez Dulce

-VARIEDAD DE LA UVA: 100 % Pedro Ximénez, asoleadas y pasificadas.

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

-FUNDACIÓN DE LA SOLERA: 1.922

-GRADO ALCOHÓLICO: 15,5 % volumen

-TIPO DE BOTELLA: Específica

-CAPACIDAD: 50 c.l.

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

-MARIDAJE: Postres en general, ensaladas de fruta, sorbetes de fruta de la pasión.

-TEMPERATURA DE CONSUMO: Frío, 10° - 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.