

HARVEYS. SIGNATURE



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

H
HARVEYS



CARACTERÍSTICAS:

Color entre bronce cálido y cascara secas de naranjas, con destellos de oro viejo.

Aroma muy tentador, suave, con notas de sándalo y especias, frutos secos y avellana; de una complejidad muy equilibrada con su frutuosidad.

Sabor intenso a nueces, frutos secos y cascara de frutas, dulce pero no empalagoso; redondo en boca, aterciopelado con cuerpo, reflejo de la vejez de este vino especial.

En su final la frutuosidad y especias son persistentes, desvaneciéndose suavemente.

HARVEYS® SIGNATURE

-TIPO DE VINO: Rare Cream Sherry (Cream excepcional y poco frecuente). Cream Sherry con indicación de edad de más de 12 años de vejez, certificado por la D.O.



-ENVEJECIMIENTO: En Sistemas de Soleras y Criaderas durante años, pasando por un gran número de escalas de envejecimiento en sus diferentes Solerajes.

-CABECEO: 'SIGNATURE' de HARVEYS, es la última revelación de un Rare Cream Sherry de nuestro Enólogo Manuel José Valcárcel. Este excelente y complejo Cabeceo de vinos especiales, Muy Viejos Olorosos y Pedro Ximénez, han envejecido una media de 12 años en botas de roble en el singular y único Sistemas de Soleras y Criaderas.

-CONTENIDO ALCOHÓLICO: 19 % vol

-CAPACIDAD: 50 cL

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

-MARIDAJE: Guisos de carne con especias y setas, solomillo con foie, helado de almendras o nueces, quesos azules, postres

-TEMPERATURA DE CONSUMO: Ligeramente frío 15 – 17° C

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

PREMIOS Y DISTINCIONES:

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

Medalla de Oro-International Wine Challenge **2015**

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