



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

HARVEYS



HARVEYS

PEDRO XIMÉNEZ

A RICHLY CONCENTRATED SWEET WINE, VERY DARK
IMBUIED IN COLOUR WITH LAYERED RAJSH, FIG AND TONIC
TASTES. PERFECTLY BALANCED WITH A LINGERING FINISH.

AGED DATED SHERRY OF MORE THAN
30 YEARS V.O.R.S
SHERRY
PRODUCED AND BOTTLED IN JEREZ, SPAIN

CARACTERÍSTICAS:

Es de color muy oscuro, ribeteado de tonos yodados. Presenta profundos aromas de pasificación, con fondos complejos de crianza. En boca es suave, con sabores tostados de magnífica estructura, pleno, muy sabroso, vigoroso, amplio y con perfecto equilibrio acidez-azúcar.

30 AÑOS V.O.R.S

SOLERA FOUNDED IN 1919
PRODUCED AND BOTTLED IN JEREZ, SPAIN



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

HARVEYS

V.O.R.S



-TIPO DE VINO:

PEDRO XIMENEZ VIEJÍSIMO – VORS
(Certificado por la D.O. más de 30 años de vejez)

-VARIEDAD DE LA UVA: 100 % Pedro Ximénez, uva seleccionada, asoleada y pasificada.

-ENVEJECIMIENTO: Sistema de Soleras, con una exigente selección de las mejores añadas de Pedro Ximénez, sometidas a un prolongado envejecimiento por un gran número de criaderas en botas de roble americano de 500 L de capacidad.

-FUNDACIÓN DE LA SOLERA: 1919

-GRADO ALCOHÓLICO: 16 % volumen

-TIPO DE BOTELLA: Específica

-CAPACIDAD: 50 CL.

-MARIDAJE: Postres en general, tiramisú, helados de pasas, quesos azules.

-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 tres meses.

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

PREMIOS Y DISTINCIONES:

- **Trophy and Gold Medal** - International Wine Challenge **2016**
- **Gold Medal and Trophy** - International Wine Challenge **2015**
- **Silver Medal** - International Wine & Spirit Competition **2015**
- **Silver Medal** - Decanter World Wine Competition **2015**
- **Gold Medal and Trophy** - International Wine Challenge **2014**
- **Bronze Medal** - International Wine Challenge **2013**
- **Silver (outstanding) Medal** - International Wine & Spirits Competition **2013**
- **Gold Medal** - International Wine & Spirits Competition **2012**
- **Gold Medal** - International Wine Challenge **2012**
- **Gold (Best in Class)** - International Wine & Spirits Competition **2011**
- **Gold Medal** - International Wine Challenge **2011**
- **Gold Medal** - International Wine Challenge **2010**
- **Gold (Best in Class)** - International Wine & Spirits Competition **2010**
- **Pedro Ximénez Trophy and Gold Medal (Best in Class)** - International Wine Challenge **2010**