



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

# HARVEYS

## PALE CREAM

---



### CARACTERÍSTICAS:

Su componente básico es el Fino, que le da la característica distintiva del "Velo de Flor". Es un vino ligeramente seco, del tipo pale cream, mezclado tan hábilmente que revela sutilmente su carácter suave y su sabor fresco y limpio.



# HARVEYS

## PALE CREAM

**-TIPO DE VINO:**  
PALE CREAM



**-ENVEJECIMIENTO:** En botas de roble americano (500 L de capacidad) mediante el sistema de Criaderas y Soleras, y bajo el "Velo de Flor" (proceso de envejecimiento biológico).

**-VARIEDAD DE UVA:** 100 % Palomino Fino, procedente de la zona de producción superior.

**ENVEJECIMIENTO:** En botas de roble americano (500 L de capacidad) mediante el sistema de Criaderas y Soleras, y bajo el "Velo de Flor" (proceso de envejecimiento biológico).

**-FUNDACIÓN DE LA SOLERA:**  
1.970

**-GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 17.5 %

**-TIPO DE BOTELLA:** Color verde.

**-CAPACIDAD:** 75 cl

**-ÁREA DE PRODUCCIÓN:** Jerez de la Frontera. Denominación de Origen del Jerez – Xeres – Sherry

**-MARIDAJE:** Acompañando frutas frescas y deshidratadas, ensaladas con vinagretas y pescado marinado o ahumado.

**-TEMPERATURA IDEAL:** : Servir muy frío, entre 5º y 7º C.

**-CONSUMIR PREFERENTEMENTE:** Lo más pronto posible. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir en una semana.

**-MANTENIMIENTO DE LA BOTELLA:** A una temperatura fresca, entre 15º C y 17º C, y en posición vertical.

**-PRECIOS Y DISTINCIÓN:** Medalla de plata en el Concurso Internacional de Vinos (IWSC) en 2005.

