



Solera Cream



VINO
Solera Cream
VARIEDAD
100% PEDRO XIMÉNEZ

AÑADA
N/A
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
MONTILLA-MORILES

SUELO

Albariza

VINIFICACIÓN

Oloroso dulce envejecido en botas de roble americano, mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras con sacas y rocíos periódicos, hasta completar una edad media de más de 20 años.

Este magnífico Cream se consigue al añadir a la solera de nuestro oloroso Asunción vino dulce de Pedro Ximénez. Ambos vinos envejecen juntos en el sistema de soleras durante al menos 3 años más consiguiendo así uno de los Cream más elegantes del mercado.

CATA

COLOR: Color ámbar-dorado brillante.

NARIZ: Tiene un aroma potente, profundo y punzante. Maderas finas presentes, pero sin protagonismo. Recuerdos de frutos secos, caramelo y cáscara de naranja.

BOCA: Elegante y sedoso, con un equilibrio perfecto entre el dulzor del Pedro Ximénez y el carácter a frutos secos del oloroso. Final amplísimo u de gran persistencia.

Alcohol: (%Vol.): 18

Acidez total: (g/l ac. tartárico): 5,5

Azúcares: (g/l): 120

MARIDAJE

Para beber solo o final de la comida o para acompañar pates, quesos azules, pasteles ligeros, café o frutos secos. **Pruébelo en las rocas.**

TEMPERATURA DE SERVICIO

13°-15° C

PUNTUACIONES

92 RP