

Cream V.O.S.

Vejez promedio:	25 años
Acidez Volátil:	1.20gr/l
Acidez Total:	6.30gr/l
Azúcar residual:	127 gr/l
Contenido Alcohólico:	18.5% alc/vol
Varietal:	Palomino fino 70% -Pedro Ximénez 30%

Nota de Cata:

Color: Caoba brillante con tonos iodados y rojizos.

Nariz: Notas potentes de almendras y frutas: pasas, higos, ciruelas en un conjunto de aromas de frutas deshidratadas muy impactantes.

Paladar: Muy suave y aterciopelado, con una sensación contradictoria, denso pero ligero al mismo tiempo. Posee una parte de vino seco que provoca una intensa sensación que se aligera por el dulzor y la frescura de la fruta pasificada y que provoca un refrescante final.

Gastronomía: Es incomparable cuando se combina con postres de naranja amarga, chocolate, pastas o bizcochos. La combinación con dulces navideños es irresistible pero armonizado con casquería es una experiencia inimitable. Puros habanos picantes son excelente acompañamiento de este vino.

Temperatura de servicio: Resulta extraordinario si se consume a temperatura ambiente (15-16°) aunque también puede consumirse un poco más frío (10-12°) aún a costa de perder cierto sabor y aromas.

Alcohol: 18.5% alc/vol

Conservación: Si la botella está cerrada el vino permanecerá en perfectas condiciones e incluso mejorará con el tiempo. Una vez que la botella ha sido abierta el vino se mantendrá estable durante al menos 12 meses, siempre que la botella se conserve en posición vertical.

Capacidad de embotellado anual: 3.000 botellas/año

Presentación: Botella jerezana de 75 cl. Lacrada, etiquetada y numeradas a mano.