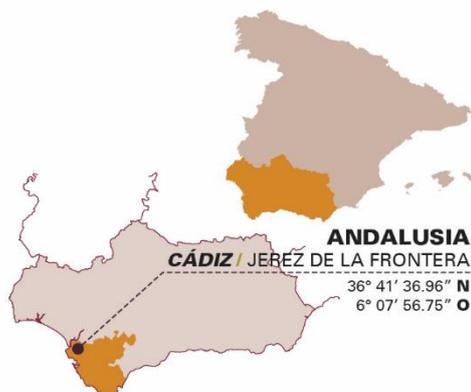




SOLERA ESPECIAL DRY SACK 15 ANNI

JEREZ DE LA FRONTERA/CÁDIZ



- Fondata nel 1877 da Sir **Alexander Williams** e **Arthur Humbert**.
- Da oltre 130 anni simbolo di tradizione e qualità; la Bodegas Williams&Humbert ha partecipato attivamente alla creazione della **denominazione di origine Jerez**.
- **Xérès – Brandy** è riconosciuta come una delle cantine più prestigiose al mondo



TIPOLOGIA

Sherry Oloroso



ZONA PRODUTTIVA

Jerez Superior. Pago Balbaína e Carrascal



VITIGNO

Palomino e Pedro Ximénez



VINIFICAZIONE

Mosto di yema (prima torchiatura). Fermentazione a temperatura controllata a 28° C. Fortificazione con alcol distillato di vino fino a 19,5 °, miscela di Sobretablas (vino dell'annata), di Palomino e Pedro Ximénez.



INVECCHIAMENTO

Eseguito secondo il sistema Soleras, per un minimo di 15 anni.



GRADAZIONE ALCOLICA

20.5% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra brillante



PROFUMO

Gli aromi sono particolarmente intensi e richiamano i frutti essiccati, le noci, i fichi e l'uvetta.



SAPORE

In degustazione è pieno, armonioso e perfettamente bilanciato tra una leggera acidità e una giusta dolcezza. Lunga la persistenza.



CONSIGLI DI CONSUMO

Se servito con ghiaccio, può diventare un ottimo aperitivo, ma rimane perfetto come vino da meditazione, da gustare da solo.