

Williams & Humbert

DRY SACK MEDIUM

NOTE GENERALI

Tipologia DOP Jerez – Xérès – Sherry – Sherry Oloroso

Zona produttiva Jerez Superior. Pago Balbaina e Carrascal

Vitigni 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 Minimo 6 anni in botti di rovere

Gradazione alcolica 19,5% Alc. /Vol.

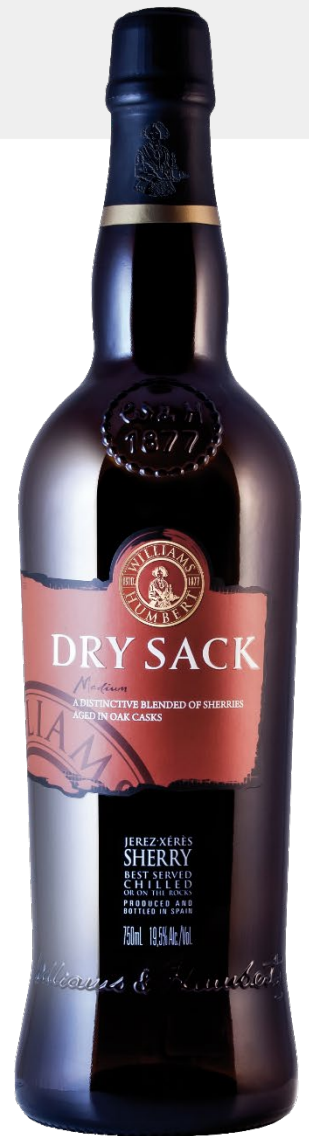
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra brillante.

Profumo Aroma intenso che ricorda i frutti secchi e la noce.

Sapore Al gusto risulta pieno, armonioso, poco acido e leggermente dolce.

Abbinamenti Può essere bevuto da solo o con ghiaccio. Ideale come aperitivo.



JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA



MATERIA PRIMA | VITIGNI
PALOMINO E PEDRO XIMÉNEZ

