

Williams & Humbert

# DRY SACK SOLERA SPECIAL OLOROSO 15 ANNI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOP Jerez – Xérès – Sherry Old Sweet Oloroso

**Zona produttiva** Jerez Superior, Pago Balbaína

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

**Gradazione alcolica** 20,5% Alc. /Vol.

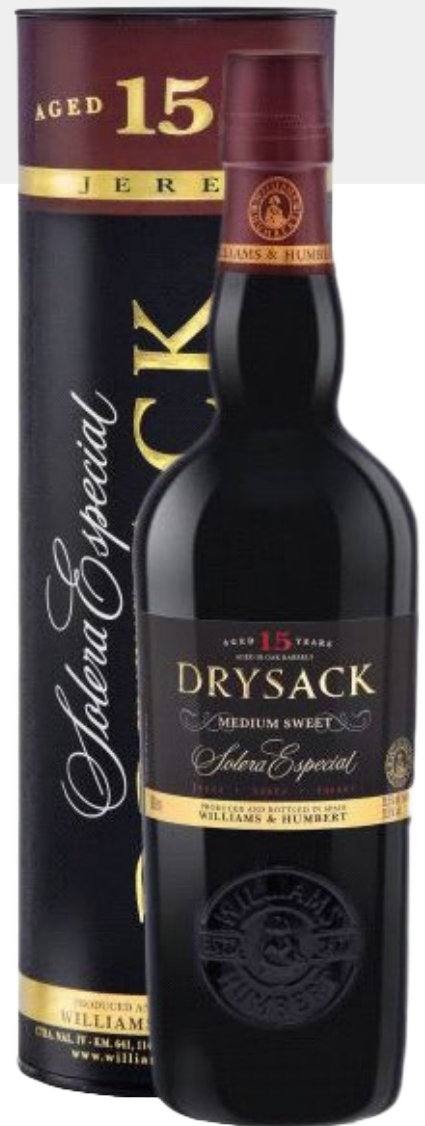
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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.

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



JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
PALOMINO E PEDRO XIMÉNEZ

