



# WILLIAMS & HUMBERT

Schede tecniche



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.

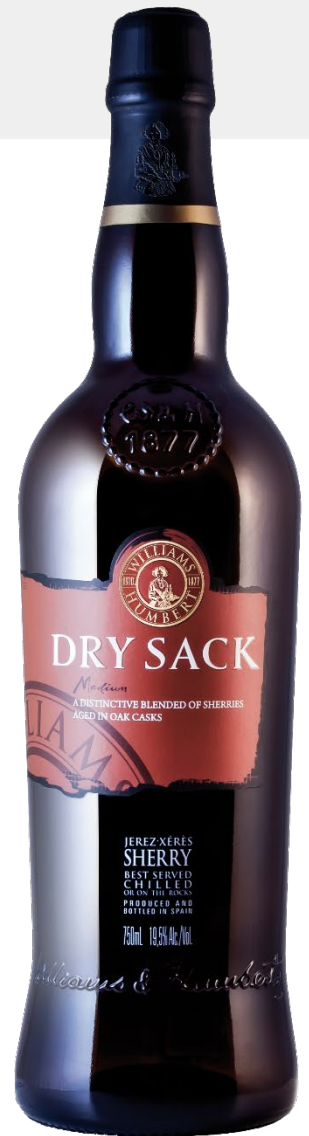
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
PALOMINO E PEDRO XIMÉNEZ



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA



Williams & Humbert

# CANASTA CREAM

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOP Jerez – Xérès – Sherry

**Zona produttiva** Jerez De La Frontera- Pago Balbaína 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** Mogano.

**Profumo** Aroma di frutti secchi, noce. Leggero sentore di uvette e zucchero tostato.

**Sapore** Al palato è morbido, vellutato, molto caldo per il suo contenuto alcolico, finale persistente.

**Abbinamenti** Può essere bevuto da solo, molto freddo o con ghiaccio. Ideale anche con dessert e pasticceria secca.



JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
PALOMINO E PEDRO XIMÉNEZ



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA



Williams & Humbert

# PANDO FINO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOP Jerez – Xérès – Sherry

**Zona produttiva** Jerez Superior, Pago Balbaina

**Vitigni** Palomino

**Vinificazione** Mosto di yema (prima torchiatura). Fermentazione a temperatura controllata a 22° C. Classificazione per finezza e successiva fortificazione a 15° con alcol distillato di alta qualità.

**Invecchiamento** Minimo 5 anni in botti di rovere americano.

**Gradazione alcolica** 19,5% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Oro brillante.

**Profumo** Aromi intensi e complessi che ricordano il lievito con una nota di mandorla.

**Sapore** Aromi intensi e complessi che ricordano il lievito con una nota di mandorla.

**Abbinamenti** Ideale come aperitivo, con tutti i tipi di tapas, in particolare con olive, frutta secca e prosciutto iberico. Accompagnamento ideale di crostacei, frutti di mare e pesci, in particolare acciughe e sashimi.



JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
PALOMINO E PEDRO XIMÉNEZ



Williams & Humbert

# DON ZOILO PEDRO XIMÉNEZ 15 ANNI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOP Jerez – Xérès – Sherry

**Zona produttiva** Jerez Superior, Pago Balbaina

**Vitigni** 100% Pedro Ximénez

**Vinificazione** Uva appassita al sole per 15 giorni presso l'Almijar (luogo per asciugare l'uva), mosti ad alte pressioni in torchi speciali, fortificazione immediata a 9°C, decantazione e svinatura dopo i primi freddi, nuova fortificazione fino a raggiungere i 18° C.

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

**Gradazione alcolica** 18% Alc./Vol.

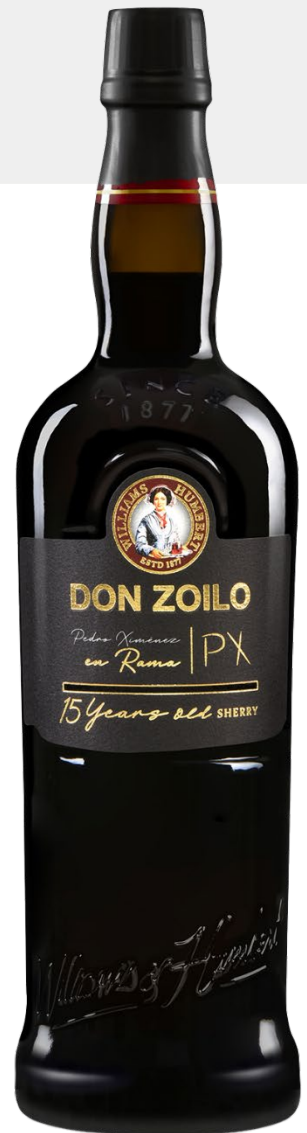
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Nero mogano.

**Profumo** Gli aromi olfattivi sono caratteristici del vitigno e ricordano l'uvetta e i fichi.

**Sapore** All'assaggio, la poca acidità viene dominata da una decisa dolcezza, che determina la persistenza.

**Abbinamenti** È ottimo con i dolci da forno, ma buono anche con i formaggi erborinati. Ideale da sorseggiare a fine pasto, può anche essere degustato come vino da meditazione con cioccolato fondente.



JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
PALOMINO E PEDRO XIMÉNEZ



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.

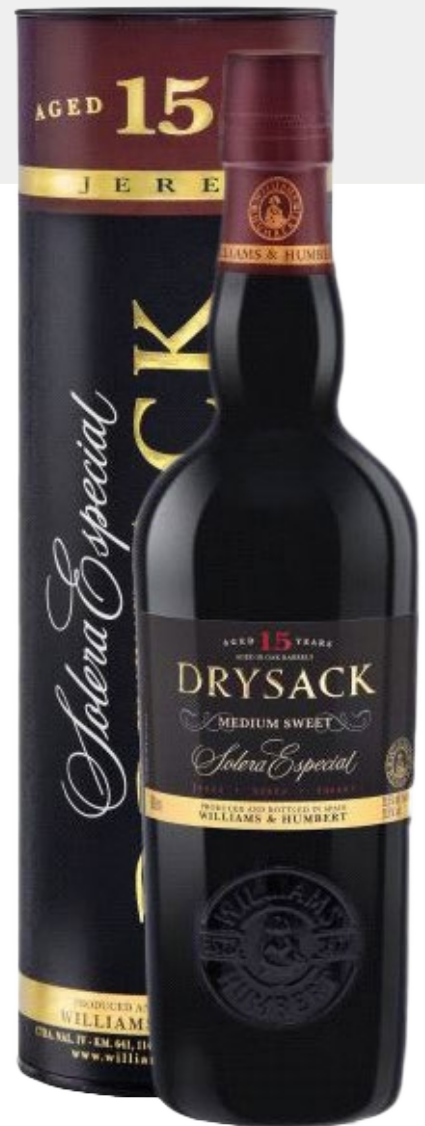
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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



Williams & Humbert

# DON GUIDO SOLERA ESPECIAL PEDRO XIMÉNEZ 20 ANNI



## NOTE GENERALI

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

**Zona produttiva** Jerez Superior, Pago Balbaína

**Vitigni** 100% Pedro Ximénez

**Vinificazione** Uva appassita al sole per 15 giorni presso l'Almijar (luogo per asciugare l'uva), mosti ad alte pressioni in torchi speciali, fortificazione immediata a 9°C, decantazione e svinatura dopo i primi freddi, nuova fortificazione fino a raggiungere i 18° C.

**Invecchiamento** Eseguito secondo il sistema di Criaderas e Soleras, per un minimo di 20 anni.

**Gradazione alcolica** 18% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Nero mogano lucente.

**Profumo** I sentori varietali del vitigno Pedro Ximénez, che richiamano i fichi e l'uvetta, sono arricchiti da ampi profumi balsamici.

**Sapore** Al palato è appena fresco, con una dolcezza prepotente, piena, squisita e mielata.

**Abbinamenti** È un ottimo vino da meditazione, ma ideale anche con dessert.

JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
PALOMINO E PEDRO XIMÉNEZ



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA



Williams & Humbert

# JALIFA SOLERA ESPECIAL AMONTILLADO 30 ANNI



## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOP Jerez – Xérès – Sherry Rare Old Dry

**Zona produttiva** Jerez Superior, Pago Balbaina

**Vitigni** 100% Palomino

**Vinificazione** Mosti di prima torchiatura vengono sottoposti a decantazione statica a freddo e fermentazione a 22 °C. Fortificazione a 15° coi migliori distillati di vini per ottenere i tradizionali Sobretablas.

**Invecchiamento** Sistema di creanza ed invecchiamento dinamico attraverso la 15ª criadera in cui ha luogo la creanza biologica sotto velo di flor, nelle tradizionali botti di rovere preferibilmente americane per un periodo medio di 8 anni e, fino alla 6ª criadera per continuare in creanza ossidativa fino ad arrivare alla solera, dove si realizza la “saca” (estrazione) per il consumo

**Gradazione alcolica** 18% Alc./Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Oro-ambrato molto brillante.

**Profumo** Aroma molto penetrante, intenso e complesso con leggeri sentori di frutti secchi e nocciola.

**Sapore** Secco, giusta acidità, molto corposo ed elegante.

**Abbinamenti** Ideale come aperitivo, abbinato ad un buon formaggio, prosciutto crudo e frutti di mare.

JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
PALOMINO E PEDRO XIMÉNEZ



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA

