



## ALVEAR SHERRY FINO CAPATAZ SOLERA

100% Pedro Ximénez | D.O. Montilla-Moriles

Un xérès fin avec une profondeur importante et le caractère typique du raisin Montilla. Élaboré à partir du vin non fortifié Pedro Ximénez, qui a vieilli pendant plus de six ans selon le processus naturel de vieillissement Velo de flor et selon le système traditionnel Solera. Il convient de mentionner que ce vin étant élaboré à partir de raisins Pedro Ximénez très riches en sucres, aucun alcool n'est nécessaire à aucun stade de l'élaboration ou du vieillissement.

### **Tasting notes**

#### **Color**

Couleur pâle aux reflets vert olive.

#### **Aroma**

Arômes de noix grillées, de pruneaux séchés et de champignons

#### **Taste**

Ample, sec, savoureux et légèrement piquant avec des notes de noix salées. Parfait à l'apéritif avec des tapas, du poisson, du fromage et des salades. C'est l'un des rares vins pouvant accompagner des plats contenant du vinaigre.

#### **Finish**

Tout en rondeur et longueur, avec une agréable amertume en fin de bouche.