



ALVEAR SHERRY SOLERA 1927

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

Ce vin exquis est élaboré à partir de raisins Pedro Ximénez, qui sont soigneusement séchés sur des nattes sous le soleil. L'Alvear Sherry Solera est ensuite élevé en fûts de chêne américain selon le système des criaderas et solera, une méthode traditionnelle utilisée depuis 1927.

Tasting notes

Aroma

Notes de figes, de caramel, de mélasse et de café.

Taste

Très concentré avec une belle douceur, corsé et d'une consistance parfaite. Il se marie bien avec les fromages bleus. A déguster au cours des prochaines décennies à la fin d'un très bon repas, comme vin de dessert ou comme gâterie.