



ALVEAR SHERRY SOLERA 1830

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

C'est un vin d'une douceur et d'une complexité exceptionnelles et le plus ancien vin de Xérès d'Alvear. Élaboré à partir de raisins Pedro Ximénez, séchés sur des nattes sous le soleil pour intensifier leurs arômes. Une fois les raisins parfaitement séchés, ils sont pressés pour produire un moût intensément riche. Pour conserver la douceur naturelle du vin, de l'alcool est ajouté au moût, ce qui permet de stopper la fermentation. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne américain selon le système traditionnel des criaderas et des solera, un processus de vieillissement méticuleux qu'Alvear a perfectionné depuis 1830.

Tasting notes