

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

