



HARVEYS

Bristol Cream - Sherry Gama Classic

En el año 1880, Harveys registra por primera vez un vino de Jerez denominado Cream. Desde entonces comienza el nacimiento de la marca de vino de jerez más internacional. La clave de su éxito es la composición de 30 soleras de vino de Jerez diferentes: Olorosos, Pedro Ximénez, Finos y Amontillados de entre 20 y 30 años.
Graduación: 17,5%

Características organolépticas

- **Fase visual:** vino caoba con destellos de oro viejo.
- **Fase olfativa:** aroma delicado, limpio, frutoso, fresco y aromático, con notas de pasas y matices caramelados.
- **Fase gustativa:** suave, cremoso, añejo, elegante y armonioso, destacando la frutuosidad del Pedro Ximénez y la vinosidad evolucionada del Oloroso, así como en menor grado los aromas sutiles, punzantes por su composición en finos y la elegancia por sus Amontillados.

Nuestra recomendación

- **Momento de Consumo:** vino ideal para tomarlo como aperitivo, después de las comidas o bien solo. Degustar como un exquisito vermut. Servido en un vaso bajo, el Cream con hielo y una rodaja de naranja, es un aperitivo fantástico, que combina la complejidad del jerez con unas notas cítricas deliciosas. Perfecto también para coctelería, destacando su versatilidad y sorprendiendo con su sabor.
- **Temperatura de servicio:** consumir frío, preferentemente a 10 °C.
- **Temperatura de conservación recomendada:** conservar la botella en lugar fresco y en posición vertical. Una vez abierta, conservar en frigorífico.
- **Maridaje:** marida a la perfección con quesos, foie gras, helado de almendra o nueces.
- **Tipo de copa recomendada:** copa de vino blanco o vaso ancho, con hielo.