

Cream PX Marqués de Poley - 50cl



Precio:

34,25 €

Resumen:

Formato 50cl - Singular "Cream" en el que solo se utilizaron uvas Pedro Ximénez, diferencia fundamental con los cream del Marco de Jerez. Mezcla con un un Oloroso envejecido en botas de roble americano durante 10 años en Soleras y Criaderas.

Características:

Países: España

Zona de producción: D.O. Montilla-Moriles

Formato: 50 cl / 0,5 L

Uva: Pedro Ximénez

Temp. máxima (°C): 8

Crianza: 10 años de Solera

Graduación: 17

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

El resultado es una pequeña joya enológica, de paladar dulce y cremoso, de ahí su nombre, que se embotella cada año y que resulta perfecta para degustar sola como aperitivo o acompañando a postres como la tarta de rubarba o de frutas roja del bosque, e incluso quesos medio curados como el neerlandés gouda o el francés reblochon.

Frutos secos tostados, pasas y notas amieladas. Recuerdos cítricos de naranja amarga y confitada. Entrada potente y untuosa. Ligera sensación salina y amarga que desaparece por el dulzor del PX. Final con notas de caramelo, avellanas y piel de naranja.

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10