Cream PX Marqués de Poley - 50cl



Precio:

34,25 €

Características:

Países: España
Zona de producción: D.O. Montilla-Moriles
Formato: 50 cl / 0,5 L
Uva: Pedro Ximénez
Temp. máxima (ºC): 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.

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 u Oloroso envejecido en botas de roble americano durante 10 años

en Soleras y Criaderas.

*Precios sin IGIC

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