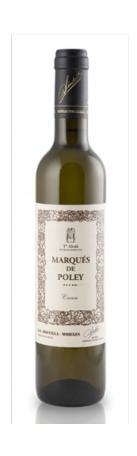
Vinófilos



Cream PX Marqués de Poley - 50cl



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

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.

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.

*Precios sin IGIC





Precio:

34,25 €