

CREAM



TIPO DE VINO

Vino blanco, semidulce.



D.O.P

D.O.P. Jerez.



UVA

Palomino y/o Moscatel / Pedro Ximénez.



CRianza

Vino generoso de crianza oxidativa.

NOTAS DE CATA



Tonalidades desde el castaño al caoba oscuro debido a la crianza oxidativa.



Marcada nariz con aromas tostados y de frutos secos junto a notas más dulces como el turrón o el caramelo.



Aterciopelado en boca. Dulzor equilibrado y un recorrido elegante.



SERVIR FRESCO

10°-12°C



MARIDAJES

Carnes de caza, quesos o foie gras, fruta, helados o repostería.

El contenido de la presente campaña promocional representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.



DISFRUTA EL VINO
CON MODERACIÓN



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

IGUALQUENINGUNO.COM

