



## ALVEAR SHERRY OLOROSO ASUNCIÓN

100% Pedro Ximénez | D.O. Montilla-Moriles

Dans ce vin, l'influence de Pedro Ximénez se fait moins sentir, nous pouvons ainsi atteindre les limites entre un vin doux et un vin sec. Elevé pendant plus de 10 ans en fûts de chêne. Contrairement au Fino, Alvear produit son Oloroso en empêchant le développement du Velo de Flor, où se forme une fine couche de levure qui favorise le processus naturel de vieillissement. En raison de l'abondance des sucres naturels dans les raisins Pedro Ximénez, aucun alcool ne doit être utilisé à aucun stade de la production ou du vieillissement.

### **Tasting notes**

#### **Color**

Ambre foncé

#### **Aroma**

Intense, mûr, noisette et naturel.

#### **Taste**

Riche en notes de figes sèches, de noix grillées et de pâtisserie. Parfait en apéritif ou en accompagnement de tout plat de porc. Il convient également pour accompagner les fromages et les charcuteries.

#### **Finish**

Corsé, avec une finale relativement sèche et longue.