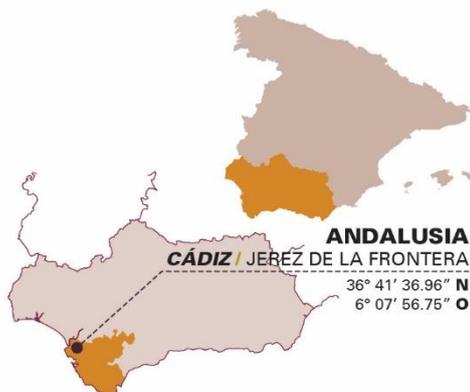




CANASTA CREAM

JEREZ DE LA FRONTERA/CÁDIZ



- Fondata nel 1877 da Sir **Alexander Williams** e **Arthur Humbert**.
- Da oltre 130 anni simbolo di tradizione e qualità; la Bodegas Williams&Humbert ha partecipato attivamente alla creazione della **denominazione di origine Jerez**.
- **Xérès – Brandy** è riconosciuta come una delle cantine più prestigiose al mondo



TIPOLOGIA

Sherry Oloroso



ZONA PRODUTTIVA

Jerez De La Frontera - Pago Balbaína e Carrascal



VITIGNO

Palomino e Pedro Ximénez



VINIFICAZIONE

Mosto di yema (prima torchiatura). Fermentazione a temperatura controllata a 28° C. Fortificazione con alcol distillato di vino fino a 19,5 °, miscela di Sobretablas (vino dell'annata), di Palomino e Pedro Ximénez



INVECCHIAMENTO

Minimo 6 anni in botti di rovere



GRADAZIONE ALCOLICA

19,5% Alc. /Vol.



COLORE

Mogano



PROFUMO

Aroma di frutti secchi, noce. Leggero sentore di uvette e zucchero tostato



SAPORE

Al palato è morbido, vellutato, molto caldo per il suo contenuto alcolico, finale persistente



CONSIGLI DI CONSUMO

Può essere bevuto da solo, molto freddo o con ghiaccio. Ideale anche con dessert e pasticceria secca