Garvey

Fino San Patricio - Sherry

Es un vino con D.O Jerez elaborado con uva 100% palomino fino y criado en botas de roble americano bajo velo flor con Soleras y siete Criaderas envejeciendo durante un periodo de tiempo superior a siete años. Se trata de uno de los vinos de la Gama de Sherries de Garvey.
Graduación: 15%

Características organolépticas

· **Fase visual:** vino de color pajizo con reflejos dorados.

· **Fase olfativa:** intenso y floral en nariz, con recuerdos a madera, frutos secos y matices salinos.

· **Fase gustativa:** seco, mineral y ligero, con presencia de levaduras muy propio de su crianza biológica.

Nuestra recomendación

· **Momento de Consumo:** ideal para aperitivos, como acompañamiento a tapas o bien solo.

· **Temperatura de servicio:** consumir frio, preferentemente entre 6º – 8ºC.

· **Temperatura de conservación recomendada:** conservar la botella en lugar fresco y en posición vertical. Una vez abierta, conservar en frigorífico.

· **Maridaje:** acompañante ideal de jamón, aceitunas, o frutos secos. También por su baja acidez es perfecto para adobos, ensaladas con vinagretas o sopas frías como gazpacho y ajoblanco.

· **Tipo de copa recomendada:** catavinos tradicional amplio o una copa de vino de blanco.

· **Recomendación:** una vez abierta la botella, consumir preferentemente antes de 1 mes.