

# LA GITANA

---

D.O. Jerez

## CREAM ALAMEDA

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

Palomino Fino y Pedro Ximénez.

### ELABORACIÓN

Vino Generoso de Licor de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry, de crianza exclusivamente oxidativa, sus mejores cualidades provienen de la mezcla de los distintos vinos que lo componen.

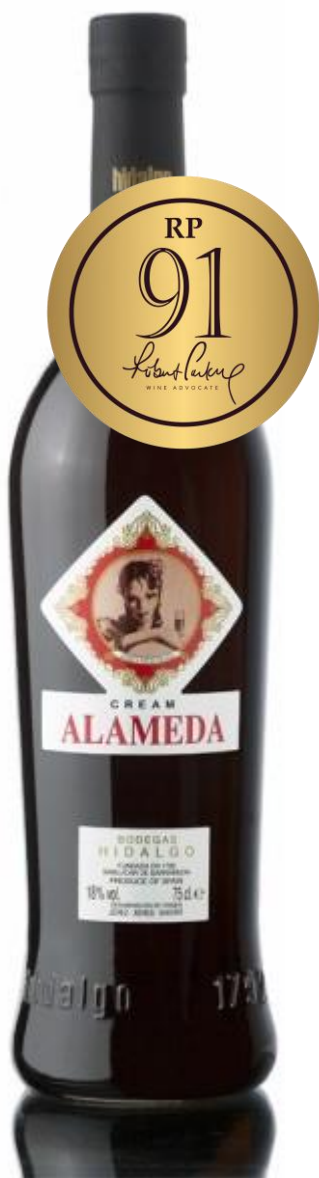
Cream Alameda es el resultado de una esmerada selección de vinos Olorosos y Pedro Ximénez. Estos vinos proceden de mosto de uva de las variedades Palomino Fino y Pedro Ximénez. La variedad Palomino Fino es cuidadosamente cultivada en suelos blancos de albariza, muy preciados para obtener mostos muy finos de gran calidad. Proviene de nuestros propios viñedos situados en los pagos de Balbaina y Miraflores, considerados los mejores del marco de Jerez. La variedad Pedro Ximénez es cosechada muy madura y dejada solearse para conseguir una mayor concentración de azúcar.

### NOTAS DE CATA

Color caoba brillante. Aroma punzante, persistente, elegante y armonioso, destacan los aromas característicos de pasas. En boca es dulce, aterciopelado, de mucho cuerpo.

### MARIDAJE

Ideal como acompañante de repostería, embutidos curados y quesos viejos. Se puede tomar ligeramente frío, como aperitivo o a los postres. También es ideal como copa larga, con hielo y una rodaja de naranja.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)