



Cream Bertola

Orígenes

Cream Bertola proveniente de un Soleraje centenario perteneciente a un ensamblaje en botas Olorosos y Pedro Ximenez, presentando unas características muy peculiares hacen de este vino algo difícil de igualar debido a su gran elegancia y personalidad. Con más de 12 años de vejez media.

Variedad: Palomino Fino y Pedro Ximenez.

Formato: 750 cl.

Notas de Cata

Color entre castaño y caoba reflejos con anaranjados, se presenta brillante, limpio y denso. En nariz encontramos aromas avellanas, torrefactos dátiles acompañados de barnices así como notas de canela fruta escarchada. . En boca es muy elegante, intenso, sávido conjugado con un equilibrado dulzor.

Consumo:

Servir entorno a 12º a 18º en una copa estilizada. Es un vino versátil, se adapta muy bien a todos tipos de comida y postres.

Alérgenos: Contiene sulfitos.

Ingredientes %		Datos Técnicos	
Vino de Palomino fino	66.1	Grado alcohólico	18±0.5
Alcohol rectificado vínico al 96º	3.9	Azúcares Reductores	125
Metabisulito	0.005	Sulfuroso Total	30
Vino de Pedro Ximenez	30	Acidez en Tartárico	5.75 ±0.4

Valores nutricionales

Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Glicerina	Sodio	Valor Energético
12.9g/100 ML	0.27g/100ml	< 0.1 g/100ml	8.1 g/l	88.0 mg/l	154Kcal/100 ml