

<https://www.tiendagonzalezbyass.com/solera-1847>



Tío Pepe

Solera 1847

Solera 1847 es un vino donde conviven dos variedades de uva; Palomino fino y P.X. Su duración en el sistema de criaderas y soleras es de 8 años.

Solera 1847 presenta un oscuro e intenso color caoba debido a la uva Pedro Ximénez. Sus aromas recuerdan a pasas, vainilla y madera, En boca, Solera 1847 es un vino delicado, con un suave recuerdo a higos y pasas que termina con toques de caramelo y madera con una leve evocación a frutos secos. Ideal como aperitivo con queso o con postres no excesivamente dulces, a base de helados o frutas, como un vino de postre acompaña muy bien al pastel de manzana.

Tipo

Vino Generoso

Crianza

8 años

Graduación	18
Capacidad Botella	75
Temperatura	10-12°
Bodega	Tío Pepe
Origen	D.O. Jerez
Varietal (Descripción)	75% Palomino y 25% PX

Maridaje Postres, Quesos

Mood Para compartir, Momentos especiales, Regalo, Comida familiar, Fiesta en casa

Alérgenos Sulfitos

Safrá. Jantar em 05/04/2022. L' Epicerie.