



Bodegas Alvear ha sede a Montilla, in Andalusia, ed è stata fondata nel 1729 da Don Diego de Alvear y Escalera, ancora oggi è amministrata dai suoi discendenti che sono più di cinquanta..



# Montilla-Moriles Medium Dry

*Pedro Ximénez*

**Varietà** Pedro Ximénez

**Vigneti** I vigneti sono ubicati nella Sierra de Montilla y Moriles (Córdoba).

**Vinificazione** Il Medium Dry combina idealmente le caratteristiche di uno Sherry Fino – molto delicato, di colore chiaro, secco e con un'apprezzabile acidità, maturato in presenza di “flor” (strati di lievito simili ad un velo prezioso che si forma sulla superficie del prodotto) – e quelle di uno Sherry Oloroso – prodotto senza lo sviluppo di “flor”, esposto agli effetti dell'ossidazione, di colore scuro con aromi tostati e frutta secca, dalla gradazione alcolica elevata e dalla struttura robusta. E' prodotto col sistema Solera in botti americane da 500 litri, in cui invecchia per 6 anni.

**Caratteristiche** Di color ambrato chiaro. Al naso si avverte il classico aroma di nocciole tostate ed al palato è fragrante con un tocco dolce pur restando secco nel finale.

**Tipologia** Bianco Sherry

**Zona di produzione** Spagna Andalusia

**Denominazione d'origine** DO Jerez-Xeres-Sherry

**Vitigno** Pedro Ximénez