



Fondata nel 1729, Bodegas Alvear è oggi gestita dall'ottava generazione familiare e produce vini storici della Sierra de Montilla y Moriles, con focus sul Pedro Ximénez.



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