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.



Alvear Medium Dry

Pedro Ximénez

Questo vino è prodotto con uve Pedro Ximénez provenienti da vigneti situati nella Sierra de Montilla y Moriles, lasciate appassire al sole dopo la raccolta. Il terreno è caratterizzato da suoli ricchi di calcare.
Il vino affina per 6 anni in fusti di rovere americano da 500 litri, inizialmente sotto un velo di flor e successivamente secondo il metodo dinamico *Solera y Criaderas*, che prevede il trasferimento periodico di una parte del vino tra botti disposte su più livelli, dalle più giovani alle più vecchie, consentendo di assemblare vini di annate diverse.

Tipologia Vino liquoroso

Zona di produzione Spagna Andalusia

Denominazione d'origine DO Jerez-Xeres-Sherry

Vitigno Pedro Ximénez

Affinamento in Solera