



CONDADO DE HUELVA
Denominación de Origen



BODEGAS
OLIVEROS
EST 1940

Cream

D.O. Condado de Huelva

Uva: Palomino y Pedro Ximenez

Vino generoso obtenido por la mezcla de nuestro vino Oloroso y el Pedro Ximenez, de paladar dulce y cremoso. Añejado despues bajo el sistema tradicional de soleras y criaderas, que evoca las notas de la pasa y las soleras viejas. Muy complejo y bien ensamblado debido a su larga crianza en nuestras botas de roble americano.

Color: ambar tostado.

Aroma: predominio del frutos secos, caramelo tostado, toffee y apuntes de caja de tabaco, cacao fino y uvas pasas.

Paladar: con cuerpo y graso, matices de solera, calido y torrefacto, nueces, con presencia de tonos de chocolate y notas de ebanisteria. Equilibrado, con final persistente y especiado.

Apropiado para aperitivos, postres, tartas y helados.

Servir a 14-16°C

Cont. 75cl

Alc.17%

Botellas por cajas: 6

Cajas por pallet: 96



Bodegas Oliveros
Calle Rábida 12
Bullullos Par del Condado
Huelva, Spain
oliveros@bodegasoliveros.com

www.bodegasoliveros.com