



ÁLVARO DOMECQ S.L.

Aranda Cream Jerez



Bodega: Alvaro Domecq

Tipo de Vino: vino de Jerez dulce

Variedad de Uva: Palomino y Pedro Ximenez

Crianza: 10 años de crianza en bodega

Grado Alcohólico: 18,5 %

Tasting: A classic sweet oloroso with a light mahogany colour , an intense aroma and full long flavour of dried fruit. Very full bodied.

Maridaje y Servicio: se puede servir a temperatura ambiente o frío. Acompaña bien aperitivos de cocina elaborada con base de foie gras o foie que potencia su sabor. Ideal también con repostería. No es un producto perecedero.

Formato: Botella de 75cl. Caja de 12 botellas.