

# Valdespino Cream "Isabela"

## Omschrijving

Donkere mahonie kleur met nootachtige aroma's van rijp fruit, gedroogde pruimen, dadels, rozijnen en hints van chocolade. De smaak is zacht, evenwichtig, rijk en complex met een lange afdronk.

## Druivenras(sen)

75 % Palomino Fino, 25% Pedro Ximenez

## Vinificatie

De Cream Isabela is een blend van Oloroso en Pedro Ximenez. Deze sherry heeft oxidatieve veroudering ondergaan voor ca. 10 jaar en de blend heeft 5 jaar gerijpt in een eigen solera om de delicate finesse te krijgen.

## Herkomst

De druiven zijn afkomstig van uit Pago Macharnudo Alto in Jerez de la Frontera. Het gebied Viña Macharnudo Alto ligt in het hart van de regio, op het hoogste punt van de Sherry DO, en wordt beschouwd als de Grand Cru van het wijnbouwgebied. De wijngaard is al tientallen jaren eigendom van Valdespino en wordt blootgesteld aan de koele bries vanuit de Atlantische Oceaan. De bodem staat bekend om de witte kalkachtige Albariza die de regio overheerst.

## Eettips

Deze sherry is het lekkerste bij blauwe schimmelkazen (gorgonzola, stilton etc.) en desserts met fruit (zoals fruitpudding). De Isabele Cream kan ook 'on the rocks' gedronken worden met een schijfje sinaasappel. Serveer de sherry op kamertemperatuur (18 graden) of licht gekoeld.

## Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0517150
Wijnsoort:	Sherry / Montilla
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	17,5
Land:	Spanje
Streek:	Jerez
Appellatie:	DO Jerez
Wijnhuis:	Valdespino

