



VALDESPINO

— EST. 1875 —

PREMIUM COLLECTION

ISABELA CREAM

Isabela representa el equilibrio perfecto entre carácter y dulzor. Es un oloroso muy viejo de Valdespino ligeramente endulzado con Pedro Ximénez, que se incorpora a mitad de la crianza para que la unión armonice durante sus últimos años en bota.

El resultado es una combinación de intensidad y dulzor que persiste en el paladar y en la memoria.

VARIEDAD	EDAD MEDIA
Palomino Fino y Pedro Ximénez.	12 años.

PAGO	ACIDEZ TOTAL
Pago Carrascal.	4,2 g/l.

TIPO DE CRIANZA	AZÚCAR RESIDUAL
Oxidativa.	120 g/l.

CATA

Color caoba oscuro. Muy aromático. Notas tostadas de roble, frutos secos y de pasas típicas del oloroso. En boca se combinan las notas amargas con el dulce del Pedro Ximénez dejando una larga persistencia en boca. Muy equilibrado.

GASTRONOMÍA

Protagonista en las sobremesas. Combinación única con postres dulces y salados, como patés y quesos. Con los azules, una perdición. Para abrir boca, pruébalo con hielo, naranja y canela en rama.

 17,5°
GRADOS

FORMATOS
75 cl

UDS./CAJA
6

