



Desde  1896

Candela

Candela Cream Perfecto equilibrio

Elaborado a partir de la mezcla de las mejores soleras de los vinos Olorosos y Pedro Ximénez envejecidas en botas de roble americano.

Nota de cata: Destaca por su perfecto equilibrio entre la elegancia del Oloroso y la dulce textura del Pedro Ximénez. De color ámbar natural, su sabor es suave, dulce y muy aterciopelado.

MARIDAJES:



quesos suaves



helados



frutas rojas



repostería



frutos secos



sólo con hielo



Roble americano
7 años vejez media



Palomino
Pedro Ximénez



10/12° C
o con hielo



18° alc. vol.

