



VINOS SINGULARES

EAST INDIA SOLERA

VARIEDAD

80% **Palomino** + 20% **Pedro Ximénez**

CRIANZA

Su crianza rememora la de aquellos vinos que cruzaban los océanos en el s. **XVII** hacia las **colonias** y volvían a los **puertos europeos**. Elaborado a partir de **Oloroso y Pedro Ximénez**. Tras envejecer por separado en sus respectivas soleras durante **12 años**, los dos vinos se combinan para volver a envejecer en una Solera de **45 botas** durante **3 años** más ubicada en la Sacristía de la bodega.

NOTAS DE CATA

Color **caoba oscuro**. Intenso aroma de **fruta madura**, moca, **cacao** y tofe. Muy complejo en el paladar, con limpia acidez. Sabor a pasas, nueces y **naranja caramelizada**.

SERVICIO

Servir a **10 – 12°C**. Perfecto para acompañar tablas de quesos, **foie gras** o postres. Se recomienda servir en **vaso ancho, hielo** y una rodaja de **naranja**.



Alcohol 20%	Vejez media 15 años /12+3/	Lugar de envejecimiento Sanlúcar El Puerto  Jerez	Dulce
----------------	----------------------------------	--	---------------