



# EL MAESTRO SIERRA

## Cream

El cream es un generoso procedente del singular coupage del vino procedente de las dos variedades de uva características de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry: la Palomino y la Pedro Ximénez.

**Así, su elaboración contempla una proporción de un 70% de vino Oloroso de 15 años de vejez y de un 30% de Pedro Ximénez, de 5 años. Ya juntos, Oloroso y Pedro Ximénez, pasan a una bota de roble americano donde envejecerán unidos durante cuatro años más, por el sistema de soleras y criaderas.**

A los sentidos: castaño, elegante, untuoso, seductor. Para El Maestro, armoniza con tosta de Torta del Casar.



Maestro Sierra Cream  
17,5% vol.

Variedad: Palomino y Pedro Ximénez