

Bodegas  
Juan Piñero, S.L.



## FICHA TECNICA CREAM PIÑERO

95  
Puntos  
R.Parker

Variedad	75% Palomino Fino, 25% Pedro Ximénez
Viñedo	Pago de Añina y Marcharnudo (Jerez Fra.) y Montilla
Suelo	Albariza y albero
Elaboración	Proceso de crianza oxidativa, mediante cabeceo de un 75% de oloroso y un 25% de Pedro Ximénez.
Crianza	Sistema de 3 criaderas
Vejez	20 años
Sacas	2 al año

Graduación	19,00 % Vol. (por concentración)
Presentación	500 ml x 6 botellas
Cata	Color caoba, aroma de especias, orejones y ciruelas pasas. Muy buena acidez, dulzor aterciopelado y resistente.
Servicio	15-17 °C Temperatura
Maridaje	Perfecto vino de postre. Foie gras y quesos azules.



Bodegas Juan Piñero S.L.  
c/ Miguel Pérez Leal, Edif. Los Infantes N-3 L-9C – 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) ESPAÑA  
Teléfono: (+34) 956 36 04 65 [info@bodegasjp.com](mailto:info@bodegasjp.com) [www.bodegasjuanpinero.com](http://www.bodegasjuanpinero.com)