

MARIDA TU NAVIDAD CON VINOS GENEROSOS ANDALUCES

LOS VINOS GENEROSOS ANDALUCES, CON SABOR INTENSO Y MUCHO "CUERPO", COMBINAN A LA PERFECCIÓN CON NUESTROS APERITIVOS, POSTRES Y RECETAS NAVIDEÑAS

Os recordamos aquí como maridarlos:



**ALCACHOFAS,
ESPÁRRAGOS,
CREMAS Y SOPAS,
GUISOS Y BERZAS**



**LAS CARNES Y
GUISOS DE CAZA**

Con un **FINO DOP "Jerez-Xérès-Sherry"** o **DOP "Montilla-Moriles"**, además de con un **CONDADO VIEJO AVOCADO** de la **DOP "Condado de Huelva"**

Con un **AMONTILLADO** u **OLOROSO DOP "Jerez-Xérès-Sherry"** o **"Montilla Moriles"**, o con un **CONDADO VIEJO** de la **DOP "Condado de Huelva"**



**PESCADOS Y
MARISCOS**



**NUESTROS POSTRES
NAVIDEÑOS:**

Con **FINO DOP "Jerez-Xérès-Sherry"** ó **DOP "Montilla-Moriles"**, o con **MANZANILLA DOP "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda"**
Ostras y moluscos, con **AMONTILLADO DOP "Jerez-Xerés-Sherry"** ó **DOP "Montilla-Moriles"**

Con un **PEDRO XIMÉNEZ DOP "Jerez-Xérès-Sherry"** o **DOP "Montilla Moriles"**, además de con un **VINO DULCE MOSCATEL DOP "Málaga"**

