



BODEGAS
WILLIAMS & HUMBERT



Grado alcohólico:

19,5 ± 0,5 %Vol



Contenido en azúcar:

130 ± 5 g/l



Acidez volátil

0,5 ± 0,2 g/l



Acidez total

3,6 ± 0,5 g/l



pH

3,5 ± 0,2

Ficha de producto

Canasta



Tipo de vino

Oloroso dulce o “cream” en término anglosajón. Vino generoso de la D.O. Jerez – Xérès – Sherry. Crianza oxidativa bajo sistema dinámico de Criaderas y Soleras.



Vejez

Media mínima de 6 años.



Perfil

Dulce.



Variedad

Palomino y Pedro Ximénez.



Viñedos

Pago Añina, Balbaína y Carrascal (Jerez Superior).



Elaboración

Procedente de mostos de segunda yema, Canasta es un blend de Oloroso y Pedro Ximénez con crianza del tipo físico-químico por oxidación, a través del sistema de Criaderas y Soleras, en botas de roble americano de 500 litros.



Nota de cata

Vino oloroso dulce de color caoba con aromas a frutos secos, nuez y ligero recuerdo a pasas y azúcar tostado. Al paladar es suave, aterciopelado, muy cálido por su contenido alcohólico, retronasal persistente.



Maridaje

Con frutos secos, queso azul, queso de pasta, foie gras, carne, platos especiados, helados, cítricos, frutos rojos y repostería en general.

Es también una opción excelente en los combinados, como el Canasta Orange: Canasta, zumo de naranja, hierbabuena y hielo; Canasta Tea: un combinado de este oloroso junto a refresco de té y naranja o el Canastito: Canasta, refresco de lima-limón, hierbabuena, hielo pilé y lima fresca.



Temperatura de servicio

Entre 12° y 14°.

Contiene sulfitos



BODEGAS
WILLIAMS & HUMBERT



Historia de la marca

Esta marca, creada a principios del siglo XIX y cuyo nombre hace referencia a las tradicionales cestas de mimbre utilizadas en la vendimia, se ha convertido en uno de los buques insignias de las Bodegas Williams & Humbert. Líder de ventas nacional dentro de su categoría, Canasta ha ayudado a engrandecer el nombre del jerez en el mundo. La suavidad y calidez de este oloroso dulce lo convierten en un vino ideal para cualquier ocasión de consumo.



Premios

- 95 puntos, "Extraordinary, Ultimate Recommendation" and Great Value en el Ultimate Beverage Challenge 2023.
- 91 puntos en la Sommelier Challenge International Wine & Spirit Competition 2020.
- Bacchus de Plata en 2016.
- Medalla de Oro en el San Francisco International Wine Competition de 2015.

