

VINO

FINO EN RAMA

AÑADA

2008

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

VINIFICACIÓN

Elaborado mediante la crianza biológica (bajo velo de flor) de un vino procedente de una sola cosecha durante más de treinta meses en botas de roble americano. Cabe destacar como peculiaridad que, al elaborarse a partir de mostos procedentes de uva Pedro Ximénez muy ricos en azúcares, no ha sido necesaria su alcoholización en ninguna de las fases de su elaboración y crianza. Este vino no ha sido sometido a tratamientos de estabilización por frío, ni a su habitual posterior filtración por tierras de diatomeas, manteniendo sus características originales.

CATA

COLOR: Pajizo-dorado y brillante.

NARIZ: Su aroma es limpio y profundo. Recuerdos de levadura de flor.

BOCA: Lleno, amplio y ligeramente salino con recuerdos de frutos secos. Gran persistencia y tipicidad.

Alcohol (% Vol.): 15

Acidez total (g/l ác. tartárico): 4,35

Azúcares (g/l): seco (menos de 1,5)

MARIDAJE

Tradicionalmente se toma como aperitivo, con tapas y entremeses (mariscos, pescado frito, quesos, jamón,...). Aporta un aroma sutil a sopas y consomés. Perfecto con comida japonesa.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10°C

PACKAGING

BOTELLA: 50 cl (Cód. EAN: 8401048712874)

CAJA: 6 botellas con cierre de corcho.

(Cód. EAN: 6841048712876)

