



Oloroso Asunción



VINO

Oloroso Asunción

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

AÑADA

N/V

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MONTILLA-MORILES

SUELO

Albariza

VINIFICACIÓN

Vino generoso elaborado mediante crianza oxidativa, en botas de roble americano, por el tradicional sistema de criaderas y soleras con sacas y rocíos periódicos, hasta completar una edad media de más de 20 años.

CATA

COLOR: Caoba y oro viejo con brillos ambarinos y tonos yodo.

NARIZ: intenso y profundo. Son notables los tonos de maderas muy elegantes. Aparecen notas dulces del PX que participa en su elaboración.

BOCA: Muy amplio con ligeras notas dulces de uva pasa procedentes del PX que arropa. Notas de avellana y almendra tostada. Retrogusto de gran persistencia.

Alcohol: (%Vol.): 19

Acidez total: (g/l ac. tartárico): 5,80

Azúcares: (g/l): 28

pH: 3,23

MARIDAJE

Un vino perfecto para tomar en el aperitivo o con cualquier tipo de carne de cerdo. Gran acompañante de quesos y carnes curadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12°-14° C

PUNTUACIONES

92 Guía Peñín