

VINO

PEDRO XIMÉNEZ 1927

AÑADA

N/V

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

VINIFICACIÓN

Vino elaborado a partir de uvas pasificadas al sol, y con una crianza de cinco años en botas de roble americano, mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras, con sacas y rocíos periódicos. Nuestro PX 1927 es la seña de identidad de la bodega y es un coupage de vino de la Solera y la primera Criadera.

CATA

COLOR: Color caoba brillante con tonos yodados.

NARIZ: Potente y atractivo. Notas torrefactas y recuerdos de bollería y licor de café.

BOCA: Es dulce, amplio, y untuoso con recuerdos de caramelo de café con leche y cacao sobre fondo de uvas pasa. Final larguísimo.

Alcohol (% Vol.): 16

Acidez total (g/l ac.tartárico): 4

Azúcares (g/l): 405

pH: 4,0

MARIDAJE

El mejor vino para terminar una comida de una manera maravillosa, para tomar con el postre o sobre helado de vainilla, ensalada de frutas, pasteles o con queso azul. Refresco delicioso con hielo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12°- 14° C

PACKAGING

BOTELLA: 75cl (Cod. EAN: 8410487803377)
37.5cl (Cod. EAN: 8410487803575)

CAJA: 6 Bot 75cl (Cod. EAN: 68410487803379)
12 Bot 37.5cl (Cod. EAN: 18410487803572)

