



Pedro Ximénez de Añada 2015



VINO

Pedro Ximénez de Añada

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

AÑADA

2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MONTILLA-MORILES

SUELO

Albariza

VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas procedentes de una sola cosecha, 2015 pasificadas al sol y con un ensamblaje posterior de 12 meses en las tradicionales tinajas de elaboración

CATA

COLOR: Ámbar claro y brillante.

NARIZ: Limpio, con notas de diversas frutas pasificadas (uva, dátil, higos...) y con ligeros recuerdos de mermelada de cítricos y cáscara de naranja.

BOCA: Muy dulce, denso y untuoso, con notas muy evidentes de uva pasa, miel y dulce de membrillo.

Alcohol: (%Vol.): 16

Acidez total: (g/l ac. tartárico): 3

Azúcares: (g/l): 393

pH: 4,24

MARIDAJE

Complemento y colofón ideal para los postres de una buena comida. Aporta un sabor y textura sorprendentes a los helados y frutos secos. Perfecto con foie y quesos azules.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6°-8° C

PUNTUACIONES