

VINO

PEDRO XIMÉNEZ SOLERA

AÑADA

INICIADA EN
1830

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

VINIFICACIÓN

Vino viejísimo procedente de la solera de Pedro Ximénez más antigua de la bodega, iniciada en las botas que datan del 1830. Elaborada a partir de uva pasificada al sol, con crianza oxidativa posterior por el sistema de criaderas en el sentido en el que sólo se han repuesto mermas y escasísimas sacas puntuales.

CATA

COLOR: Negro, con tonos chocolate y bordes caoba.

NARIZ: Amplio, con matices de cacao, dátiles y pasas.

BOCA: Denso, untuoso, con sabor a pasas, higos secos, miel y café.

Alcohol (% vol): 11,5

Acidez total (g/l ac.tartárico): 4,2

Azúcares (g/l): 460

pH: 4,1

MARIDAJE

Perfecto por sí solo. Espectacular acompañando al chocolate o a cualquier clase de fruta, tanto natural como escarchada.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12°-16° C

PACKAGING

BOTELLA: 50 cl. (Cód. EAN: 8410487812782)

CAJA: 4 Botellas. (Cód. EAN: 48410487812780)

