

VINO

ALVEAR FINO

AÑADA

N/V

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

VINIFICACIÓN

Vino elaborado mediante crianza biológica (bajo velo en flor) durante más de cuatro años en botas de roble americano mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras con sacas y rocíos periódicos. Cabe destacar como peculiaridad que, al elaborarse a partir de mostos procedentes de uva pedro ximénez muy ricos en azúcares, no es necesaria su alcoholización en ninguna de las fases de su elaboración y crianza

CATA

COLOR: Color pajizo pálido.

NARIZ: Con olor a levadura y aroma de pan crujiente.

BOCA: Limpio y potente con un refrescante final y una suavidad que lo hace deliciosamente fácil de beber.

Alcohol (% Vol.): 15

Acidez total (g/l ac.tartárico): 4,3

Azúcares (g/l): máx. 2,5

MARIDAJE

Perfecto como aperitivo frío, acompañado de tapas de aceitunas, marisco, jamón, queso, pescado o sushi. Ideal compañero de platos elaborados con vinagre.

TEMPERATURA DE SERVICIO

7º-9º C

PACKAGING

BOTELLA: 75 cl. (Cód. UPC: 766238111375)

CAJA: 12 Botellas. (Cód. UPC: 10766238111372)

