

## VINO

PEDRO XIMÉNEZ SOLERA  
1927

## AÑADA

N/V

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

## VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

## VINIFICACIÓN

Es un vino elaborado a partir de uva pasificada al sol, con una crianza posterior, en botas de roble americano, por el sistema de criaderas y solera, con sacas y rocíos periódicos, durante cinco años.

## CATA

COLOR: Color caoba.

NARIZ: Potente aroma con notas de larga crianza, solera añeja, ligeros toques tostados y muy bien ensamblados, con matices.

BOCA: Amplio, dulce, con gratos toques amargosos, con fondo de miel y agradables toques rancios.

Alcohol (% vol): 16

Acidez total (g/l ac.tartárico): 4,25

Azúcares (g/l): 405

## MARIDAJE

Es un vino de postre, recomendable con la alta repostería, las caramelizaciones y los quesos azules.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

10°-12° C

## PACKAGING

BOTELLA: 50cl. (Cód. EAN: 8410487810788)

37,5 cl. (Cód. EAN: 84 10487 810771)

CAJA: 6 Bot. 50cl. (Cód. EAN: 68410487810780)

37,5cl. (Cód. EAN: 6 84 10487 810773)

