

## 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)

