

VINO

PEDRO XIMÉNEZ
"DULCE VIEJO"

AÑADA

2000

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

VINIFICACIÓN

Vino elaborado a partir de uva pasificada al sol, con una crianza estática posterior de seis años en bodega de roble americano y, posteriormente, más de doce meses en botella.

CATA

COLOR: Color caoba oscuro y brillante.

NARIZ: Potente, limpio y rico en matices de fruta pasa y tostado de madera.

BOCA: Es potente, untuoso y denso, con recuerdos de toffee, madera de roble y frutas pasificadas (uva y ciruelas).

Alcohol (% vol): 16

Acidez total (g/l ac.tartárico): 4,27

Azúcares (g/l): 490

pH: 4,35

MARIDAJE

Vino de postre por excelencia, pero se muestra especialmente apropiado para acompañar chocolates y dulces de almendra. Un gran compañero de puros.

TEMPERATURA DE SERVICIO

10°-12° C

PACKAGING

BOTELLA: 50 cl. (Cód. EAN: 8410487811785)

CAJA: 6 Botellas (Cód. EAN: 68410487811787)

