

## VINO

PEDRO XIMÉNEZ AÑADA

## AÑADA

2013

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

## VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

## VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas procedentes de una sola cosecha, pasificadas al sol y con un ensamblaje posterior de 12 meses en las tradicionales tinajas de elaboración.

## CATA

COLOR: Ámbar claro y brillante.

NARIZ: Limpio, con notas de diversas frutas pasificadas (uva, dátil, higos...) y con ligeros recuerdos mermelada de cítricos y cáscara de naranja.

BOCA: Muy dulce, denso y untuoso, con notas muy evidentes de uva pasa, miel y dulce de membrillo.

Alcohol (% Vol.): 17  
Acidez total (g/l ac.tartárico): 3.75  
Azúcares (g/l): 435  
pH.: 3.98

## MARIDAJE

Complemento y colofón ideal para los postres de una buena comida. Aporta un sabor y textura sorprendentes a los helados y frutos secos. Perfecto con Foie y quesos azules.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

6°- 8°C

## PACKAGING

BOTELLA: 37,5 cl. (Cód. EAN: 8410487808778)  
CAJA: 6 de 37,5 cl. (Cód. EAN: 68410487808770)

