

WINE

OLOROSO ASUNCION

VINTAGE

N/V

ORIGIN

Montilla Moriles

VARIETY

100% PEDRO XIMÉNEZ

VINIFICATION

Vino generoso elaborado mediante crianza oxidativa, en botas de roble americano, por el tradicional sistema de criaderas y soleras con sacas y rocíos periódicos, hasta completar una edad media de más de doce años.

TASTING NOTES

COLOR: Caoba y oro viejo con brillos ambarinos y tonos yodo.

NARIZ: intenso y profundo. Son notables los tonos de maderas muy elegantes. Aparecen notas dulces del PX que participa en su elaboración.

BOCA: Muy amplio con ligeras notas dulces de uva pasa procedentes del PX que arroja. Notas de avellana y almendra tostada. Retregusto de gran persistencia.

Alcohol (% Vol.): 19

Acidez total (g/l ac.tartárico): 5,80

Azúcares (g/l): 28

FOOD PAIRING

Un vino perfecto para tomar en el aperitivo o con cualquier tipo de carne de cerdo. Gran acompañante de quesos y carnes curadas.

TEMPERATURE

12°- 14°C

PACKAGING

BOTELLA: 50cl (Cod. EAN: 8410487409784)

CAJA: 6 Botellas (Cod. EAN: 68410487409786)

