

## VINO

FINO CAPATAZ

## AÑADA

N/V

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

## VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

## VINIFICACIÓN

Vino elaborado mediante crianza biológica (bajo velo de flor) durante más de seis años en botas de roble americano, mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras con sacas y rocíos periódicos. Cabe destacar como peculiaridad que, al elaborarse a partir de mostos procedentes de uva Pedro Ximénez muy ricos en azúcares, no es necesaria su alcoholización en ninguna de las fases de su elaboración y crianza.

## CATA

**COLOR:** Pajizo con leves tonos verdosos, pálido y brillante.

**NARIZ:** Limpio, profundo y punzante, con recuerdos de flor y almendra

**BOCA:** Pleno, seco, sabroso y ligeramente amargo. Con recuerdos de frutos secos. Gran persistencia en retrogusto.

Alcohol (% Vol.): 15

Acidez total (g/l ác tartárico): 4,25

Azúcares (g/l): 1,5

## MARIDAJE

Ideal para acompañar a aperitivos, tapas y entremeses. Sorprende agradablemente acompañando toda una comida de principio a fin.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

6- 8 °C

## PACKAGING

BOTELLA: 50 cl (Cód. EAN: 8410487126780)

CAJA: 6 botellas (Cód. EAN: 68410487126782)

