

VINO

FINO C.B.

AÑADA

N/A

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

VINIFICACIÓN

Vino elaborado por crianza biológica (velo de flor) durante más de cuatro 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, pálido y brillante.

NARIZ: Limpio, elegante, y algo punzante. Recuerdos de miga de pan y levadura.

BOCA: Ligerero, seco, franco y sabroso. Con recuerdos de frutos secos.

Alcohol (% Vol.): 15

Acidez total (g/l ác tartárico): 4,5

Azúcares (g/l): seco

PH: 3.25

MARIDAJE

Excelente aperitivo acompañando aceitunas, almendras saladas o jamón. Perfecto con pecaquito frito, ensalada de tomate o alcachofas. Pruébalo con sushi.

TEMPERATURA DE SERVICIO

7-9° C

PACKAGING

BOTELLA: 50cl (Cod. EAN: 8410487101787)

75cl (Cod. EAN: 8410487101473)

CAJA: 6 Bot. 50 cl. (Cod. EAN: 68410487101789)

6 Bot. 75 cl. (Cod. EAN: 68410487101475)

12 Bot. 75cl. (Cod. EAN: 18410487101470)

