

## FINO “MAR DE CERROS”

D.O.P. Montilla-Moriles, España

### TIPO DE VINO

Generoso

### VARIEDAD DE UVA

100 % Pedro Ximénez

### GRADO ALCOHÓLICO

15 % Vol.

### ELABORACIÓN Y DESCRIPCIÓN

Elaborado con mostos procedentes de uva seleccionada y que, gracias a las condiciones climáticas de nuestra zona, alcanzan una alta concentración de azúcares que hacen posible conseguir de forma natural una graduación alcohólica de 15°.

El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Tras la fermentación es almacenado en tinajas hasta que pasa a la crianza dinámica de criaderas y soleras, en botas viejas de roble americano.

### ANÁLISIS SENSORIAL

Vino de aspecto límpido y brillante, de tonalidad dorado muy pálido. En nariz se presenta limpio y ligero, con aromas a levadura y fruta verde. Finalmente, en boca es fresco y ligero, con toques salinos y almendrados.

### GASTRONOMÍA



Excelente para acompañar aperitivos, pescados y mariscos, ahumados, quesos e ibéricos.



Recomendable consumir a una temperatura de 8-10 °C.

Contiene sulfitos.



## LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

- Volumen de la botella: 750 ml
- Unidades por caja: 6 botellas
- Peso bruto: 6,200 kg
- Código EAN Code Case: 68437008061568



**Bodegas del Pino**

[www.bodegasdelpino.com](http://www.bodegasdelpino.com)



---

\* Mantener en lugar fresco y seco, protegido de la luz y las vibraciones

\*\* No tiene fecha de caducidad