

PEDRO XIMÉNEZ COSECHA

D.O. Montilla-Moriles, España

TIPO DE VINO

Vino dulce natural

VARIEDAD DE UVA

100 % Pedro Ximénez

GRADO ALCOHÓLICO

15 % Vol.

ELABORACIÓN Y DESCRIPCIÓN

Vino procedente de uvas pasas Pedro Ximénez, cosechadas a mano a finales de agosto y posteriormente tendidas al sol en nuestras paseras, de cinco a ocho días.

Durante el proceso de pasificación se controla con especial cuidado que la deshidratación sea homogénea y adecuada, para conseguir que la concentración de azúcares sea la deseada.

Finalmente se envejece durante 24 meses en tinajas.

ANÁLISIS SENSORIAL

Vino dulce de licor de tonalidad caoba con ribetes yodados, límpido y brillante. En nariz se presenta elegante e intenso, con aromas a uva pasa, raspón, dátiles y un toque cítrico que aporta frescura. En boca es dulce, aterciopelado, muy agradable y persistente.

GASTRONOMÍA



Ideal como postre y para acompañar tablas de queso, foie, helados y pastelería.



Se recomienda consumir a una temperatura de 8 - 9 °C.

Contiene sulfitos.



LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

- Volumen de la botella: 750 ml
- Unidades por caja: 6 botellas
- Peso bruto: 8,7 kg
- Código EAN botella: 8437008061528
- Código EAN Code Case: 68437008061520



Bodegas del Pino

www.bodegasdelpino.com



Bodegas
DEL PINO

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

** No tiene fecha de caducidad