

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



---

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

\*\* No tiene fecha de caducidad