



PEDRO XIMÉNEZ SOLERA

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 en botas de roble de nuestra solera 1998.

ANÁLISIS SENSORIAL

Color azabache intenso, prácticamente negro. De aromas intensos y muy complejos, que recuerdan a higos secos, cacao o torrefactos entre otros, y perfectamente integrados. En boca es denso y elegante, dulcemente armonioso y persistente.

GASTRONOMÍA



Excelente como postre y perfecto para acompañar quesos azules y foie gras.



Servir entre 10 – 12 °C. Contiene sulfitos



RECONOCIMIENTOS RECIBIDOS

- Medalla de oro Premios Mezquita Córdoba 2017
- Medalla de oro Premios Mezquita Córdoba 2014
- Medalla de oro Premios Mezquita Córdoba 2013
- Gran Zarcillo de Oro 2013 National Prize

LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

- Volumen de la botella: 500 ml
- Unidades por caja: 6 botellas
- Peso bruto: 6,8 kg
- Código EAN botella: 8437008061504
- Código EAN Code Case: 68437008061506



Bodegas del Pino

www.bodegasdelpino.com



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

** No tiene fecha de caducidad