



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



---

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

\*\* No tiene fecha de caducidad