



PEDRO XIMÉNEZ ECOLÓGICO “MONTEBLANCO”

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 ecológicas, 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.

ANÁLISIS SENSORIAL

Vino de tonalidad ámbar brillante. En nariz se presenta fresco, con aromas a flores, caramelo, membrillo y uva pasificada de la que procede. En boca es dulce y suave, con notas a uva pasa, miel y toques cítricos que aportan frescura.

GASTRONOMÍA



Ideal para acompañar bizcochos, chocolate, quesos y frutas.



Servir a una temperatura de entre 8 – 10 °C.

Contiene sulfitos.



LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

- Volumen de la botella: 500 ml
- Unidades por caja: 6 botellas
- Peso bruto: 6,8 kg
- Código EAN botella: 8437014821147
- Código EAN Code Case: 68437014821149



Bodegas del Pino

www.bodegasdelpino.com



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

** No tiene fecha de caducidad