



NOE

DO Jerez - Xèrés- Sherry

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Jerez- Xèrés- Sherry

Tipo de vino: Vino generoso de Pedro Ximénez Muy Viejo

VARIETALES: 100% Pedro Ximénez,

CONTENIDOS

PH	3,85
Grado Alcohólico	15,5%
Acidez total g/l	5,3
Acidez volátil (en ac. Acético)	Máximo 1,4 g/l
Densidad	1,1620 ± 0,0040
Azucares totales	430 g/l
Sulfuroso	Exento
Antifermentos	No contiene

NOTA DE CATA

Color: ébano intenso de gran densidad

Olor: cálido, fruta pasificada, café y especias.

Sabor: muy dulce, fresco, sedoso, denso y muy largo.

ELABORACIÓN

Sistema de crianza en criadera y solera Pedro Ximénez en botas de roble americano. Muy viejo con 30 Años de vejez, catalogado como **VORS**. Vendimia en Septiembre.

FORMA DE SERVIR Y CONSERVAR

Servir sin sobrepasar los 16º C

Tomar a cualquier hora del día, cuando se apetezca, sólo o para acompañar pastas (saladas o dulces) postres y pastelería y helados de vainilla.

Conservar en lugar seco, sin iluminación directa ni malos olores, a una temperatura que no sobrepase los 22ºC, o en frigorífico. Una vez abierto es conveniente conservar en frigorífico.

PVP RECOMENDADO: 38 €

