

VINO

PEDRO XIMÉNEZ AÑADA

AÑADA

2011

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas procedentes de una sola cosecha, pasificadas al sol y con un ensamblaje posterior en los tradicionales conos de elaboración de, al menos, un año.

CATA

COLOR: ámbar claro y brillante.

AROMA: limpio, con notas de diversas frutas pasificadas (uva, dátil, higos...), con ligeros recuerdos mermelada de cítricos.

SABOR: muy dulce, denso y untuoso, con notas muy evidentes de uva pasa, miel y dulce de membrillo.

Alcohol (% Vol.): 17
Acidez total (g/l ac.tartárico): 3.5
Azúcares (g/l): 425
pH: 4,5

MARIDAJE

Complemento y colofón ideal para los postres de una buena comida. Aporta un sabor y textura sorprendentes a los helados y frutos secos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6°- 8 °C

PACKAGING

BOTELLA: 50cl. (Cód. EAN: 8410487808785)
37,5 cl. (Cód. EAN: 8410487808778)
CAJA: 6 Bot. 50cl. (Cód. EAN: 68410487808787)
37,5 cl. (Cód. EAN: 68410487808770)

