



PEDRO XIMÉNEZ

ORIGEN: JEREZ DE LA FRONTERA
VARIEDAD: 100% PEDRO XIMÉNEZ DE PASA
GRADO ALCOHÓLICO: 15,00%



ELABORACIÓN:

Vino 100% Pedro Ximénez de pasa, proporción nada habitual, ya que al pasificar se obtienen solamente 30 litros de mosto, por cada 100 Kilos de uva.

Cada año se embotellan las distintas partidas seleccionadas de nuestra solera, sin rectificar ni estabilizar.

El resultado es un caldo aromático envejecido en condiciones naturales. Tanto el color como la densidad, son los propios del "soleo", la concentración de azúcares naturales, y el envejecimiento oxidativo en barricas de roble.

CATA:

COLOR: A simple vista, una vez en copa, muestra un color ébano de alta intensidad (casi Zaino) con reflejos yodados, muy brillantes. Al mover lentamente la copa, la lágrima delata la intensidad y la graduación de este muy viejo P.X.

AROMA: Notas de café torrefacto y cobertura de chocolate negro muy típicos del envejecimiento, que le dan un toque elegante.

SABOR: En boca es pura golosina; pasas, dátil, higo. Toda la fruta seca que rezuma está increíblemente bien ensamblada con madera, dejando el el largo final unos destellos amargosos exquisitos.