



## PEDRO XIMÉNEZ ANTIQUE

### INFORMACION BASICA

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Tipo de uva: 100% Pedro Ximénez

Tipo de crianza: Las uvas Pedro Ximenez previamente soleadas se prensan y se dejan para que empiece a fermentar y en el inicio se añade alcohol vínico hasta una graduación final de 15%. Al no haber completado su fermentación gran parte de los azúcares de la uva quedan presentes en este mosto, que pasa a su sistema tradicional de envejecimiento de soleras y criaderas.

Años de crianza en bodega: 30 años

Datos analíticos:

Graduación: 15%.  
Azúcares: 450 gr/l.  
Acidez: 3,83 gr/l.

### DESCRIPCIÓN

Pedro Ximénez Antique

### NOTAS DE CATA

Color: Caoba intenso.

Nariz: Gran aroma a frutas pasificadas.

Boca: Muy dulce y aterciopelado en la boca. Envoltente y con sobresaliente equilibrio entre acidez y azúcar.

### MARIDAJE

Quesos fuertes, chocolate, helado de vainilla.

### RECOMENDACIONES DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Servir entre 12 y 16°

	Botella	Caja
Formato Format	50 CL	x 6
% Alc.	15	
Peso Bruto Gross Weight	1,11	6,91
Código de barras Bar code	8423360040059	28423360040053