



PEDRO XIMÉNEZ CLASSIC

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: 8 años.

Datos analíticos:

Graduación: 15%.
Azúcares: 290 gr/l.
Acidez: 4,16 gr/l.

DESCRIPCIÓN

Pedro Ximénez Classic Fernando de Castilla

NOTAS DE CATA

Color: Caoba oscuro.

Nariz: Gran aroma a uvas y otros frutos pasificados.

Boca: Sabor muy dulce.

MARIDAJE

Quesos fuertes, chocolate, helado de vainilla.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Servir entre 12 y 16°

	Botella	Caja
Formato Format	75 CL	x 6
% Alc.	15	
Peso Bruto Gross Weight	1,2	8,01
Código de barras Bar code	8423360020044	28423360020048