



PEDRO XIMÉNEZ RESERVA DE FAMILIA

Graduación: 17°

Azúc. Red. 400 g/l

VARIEDAD

100% Pedro Ximénez.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Comarca Norte de Málaga.

TIPO DE VINO

Vino de licor dulce noble elaborado en base a vinos tiernos procedentes de uva asoleada.

ELABORACIÓN

La uva es seleccionada en la viña. Asoleado de la uva en paseras, sobre capachetas de esparto durante aproximadamente 10 días. Prensado en prensas horizontales especiales. El mosto obtenido, muy denso, inicia una ligera fermentación que paramos encabezando hasta 17°. Crianza oxidativa de 24 meses en botas de roble francés vosges, con tostado medio.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Color caoba oscuro con reflejos ambarinos.

De buena intensidad, con aromas de frutas pasificadas (dátiles) y con fondos de maderas y tostados.

En boca dulce y elegante en la entrada, con un paso de boca aterciopelado y untuoso, y un final largo.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16° C.

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: 50 cl.

Caja: 9 uds.

Palet: 60 cajas.

