

pedro ximénez



Vino dulce extraordinario con notas de fruta marcadas ejemplarmente gracias a sus más de 25 años de edad.

Se puede consumir como postre o como acompañamiento con dulces a base de chocolate amargo, helados o quesos azules de gran intensidad.

De color yodo, borde ambarino.

De aroma potente, complejo, elegante, frutos secos, tostado, hierbas del monte, salino.

Graso, amargoso, matices de solera, largo, especiado.

✓ Tipo vino: dulce natural

✓ Variedad uva: Pedro Ximénez

✓ Temperatura: 14/16°

✓ Capacidad: 50 cl.

✓ Grado alc.: 15%

✓ Antigüedad: más de 25 años

✓ Crianza: oxidativa

91 PUNTOS - ROBERT PARKER

95 PUNTOS - GUÍA PEÑÍN



