

PX Montilla Dulce



GRACIA HNOS., S.A.U.

Descripción

Tipo de vino: vino Pedro Ximénez de la D.O Montilla-Moriles.

Variedad: 100% pedro ximénez, asoleada.

Crianza: oxidativa, en botas de roble americano y mediante sistema de criaderas y solera.



Nota de cata

Aspecto: límpido. Transparente. Brillante. Untuoso.

Color caoba oscuro con matices yodados.

Aroma: intenso, profundo y complejo. Uva pedro ximénez pasificada. Dátil. Miel de caña. Aromas tostados.

Sabor: dulce. Aterciopelado. Denso. Equilibrado. Cálido. Persistente. Elegante recuerdo retronasal.

Gastronomía

Meriendas o postres acompañando dulces o helados. También con hielo solo o combinado con seltz.

Servir frío (10-12 °C) o a temperatura ambiente.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): $1,100 \pm 0,010$ g/l.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): $3,90 \pm 0,40$ g/l.

Acidez volátil (ácido acético): $\leq 0,70$ g/l.