

PX Montilla Dulce



GRACIA HNOS., S.A.U.

Descrizione

Tipo di vino: vino Pedro Ximénez della D.O Montilla-Moriles.

Varietà: 100% Pedro Ximénez, lasciata appassire al sole

Affinamento: ossidativo, in botti di rovere americano e attraverso un sistema di criaderas e solera.



Nota di degustazione

Aspetto: limpido. Trasparente. Scintillante. Colore mogano scuro con sfumature iodate.

Aroma: intenso, profondo e complesso. Uva passita Pedro ximénez. Data. Miele di canna. Aromi tostati.

Sapore: dolce. Vellutato. Denso. Equilibrato. Caldo. Persistente. Elegante memoria retronasale.

Abbinamenti

Spuntini o dessert che accompagnano dolci o gelati. Anche con ghiaccio da solo o combinato con seltz.

Servire freddo (10-12 °C) o a temperatura ambiente.

Analisi chimica

Zuccheri riduttori (glucosio): 1,1590 ± 0,010 g / l.

Grado alcolico: 15% Vol.

Acidità titolabile (acido tartarico): 3,80 ± 0,30 g / l.

Acidità volatile (acido acetico): ≤0,80 g / l.