

# Tauromaquia

## Pedro Ximénez Superior



GRACIA HNOS., S.A.U.

### Description

Type de vin : Vin Pedro Ximénez de la D.O. Montilla-Moriles.

Variété : 100% Pedro Ximénez, raisiné.

Vieillessement : oxydatif, en fûts de chêne américain et selon le système des criaderas et des solera.



### Notes de dégustation

Aspect : brillant. Très dense. Lorsqu'il est secoué, il "tache le verre".

Couleur acajou très foncée, presque noire. Tons iodés.

Arôme : intense, profond et complexe. Mélange élégant d'arômes primaires évoluant par le passerillage du raisin Pedro Ximénez, avec d'autres arômes complexes typiques du vieillissement oxydatif. Réminiscences d'autres fruits secs : figues, dattes, prunes, etc. Le café. Cacao. Bois exotiques. Du miel de canne.

Goût : doux, grande structure en bouche, dense, puissant, chaleureux. Très persistant. Élégant arrière-goût de café et de chocolat.

### Gastronomie

Idéal pour le vin de dessert ou d'apéritif ; en accompagnement de gâteaux et de pâtisseries, de glaces et de confiseries. Il peut aussi être un rafraîchissement exquis, bu avec de la glace ou de l'eau de Seltz. Servir frais (10-12 °C) ou à température ambiante.

### Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) : 1,1590 ± 0,010 g/l.  
Titre alcoométrique : 15% Vol.  
Acidité titrable (acide tartrique) : 3,80 ± 0,30 g/l.  
Acidité volatile (acide acétique) : ≤0,80 g/l.

GRACIA HNOS., S.A.U.  
Av. Luis de Góngora y Argote, s/n 14550 Montilla (Córdoba) España  
T: (+34) 957 650 162 F: (+34) 957 652 335 [www.bodegasgracia.com](http://www.bodegasgracia.com)