

Tauromaquia

Pedro Ximénez Superior



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: brillante. Molto denso. Agitare "macchia il vetro". Colore mogano molto scuro, quasi nero. Tonalità iodate.

Aroma: intenso, profondo e complesso. Elegante miscela di aromi primari evoluti dall'uva passa dell'uva pedro ximénez, con altri complessi tipici dell'invecchiamento ossidativo. Ricordi di altra frutta secca: fichi, datteri, prugne, ecc. Caffè. Cacao. Legni esotici. Miele di canna.

Sapore: dolce, di grande struttura in bocca, denso, potente, caldo. Molto persistente Elegante retrogusto di caffè e cioccolato.

Abbinamenti

Ideale per vino da dessert o da spuntino; come compagno di torte e pasticcini, gelati e dolci. Può anche essere una deliziosa bevanda analcolica, presa con ghiaccio o 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.