

# PX Dulce Viejo



GRACIA HNOS., S.A.U.

## Descripción

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

Variedad: 100% pedro ximénez, asoleada.

Crianza: 8 años de envejecimiento oxidativo por el sistema de criaderas y soleras en botas de roble americano.

## Valoraciones:

90 Parker - 93 Peñín



## Nota de cata

Aspecto: color caoba oscuro, con reflejos yodados. Limpio.

Aroma: complejo. Intenso. Recuerdos oxidativos y varietales. Uvas pasas. Aromas tostados.

Sabor: dulce, sedoso, aterciopelado, intenso. Equilibrado, con una gran sensación táctil. Persistente.

## Gastronomía

Ideal para vino de postre o merienda; como acompañante de tartas y pasteles, helados y dulces. Puede resultar también un exquisito refresco, tomado con hielo o seltz. Servir muy frío o a temperatura ambiente.

## Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 350 ± 40,0 g/l.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): 3,80 ± 0,30 g/l.

Acidez volátil (ácido acético): ≤0,80 g/l.