

Tauromaquia

Pedro Ximénez Superior



GRACIA HNOS., S.A.U.

Descripción

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

Variedad: 100% pedro ximénez, pasificada.

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

SUPERIOR: mención especial, para vinos dulces Pedro Ximénez en cuya elaboración solo se utilice mosto de uva pasificada Pedro Ximenez y alcohol, certificada por el Consejo Regulador de la DOP Montilla-Moriles.

Premios y Distinciones:

92 Peñín
Bacchus de Oro 2006, Unión Española de Catadores
Gran Zarcillo de Oro 2003, Premios Zarcillo
Diario Expansión, selección Mejores Vinos de Andalucía.

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



Nota de cata

Aspecto: brillante. Muy denso. Al agitar "mancha la copa"

Color caoba muy oscuro, casi negro. Tonalidades yodadas.

Aroma: intenso, profundo y complejo. Elegante mezcla de aromas primarios evolucionados por la pasificación de la uva pedro ximénez, con otros complejos propios del envejecimiento oxidativo. Recuerdos de otros frutos pasificados: higos, dátil, ciruelas, etc. Café. Cacao. Maderas exóticas. Miel de caña.

Sabor: dulce, gran estructura en boca, denso, potente, cálido. Muy persistente. Elegante recuerdo de café y chocolate por vía retronasal.

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

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 420 ± 30 g/l.
Grado alcohólico: 15% Vol.
Acidez titulable (ácido tartárico): 3,80 ± 0,30 g/l.
Acidez volátil (ácido acético): ≤0,80 g/l.