

FICHA TÉCNICA

País	España
D.O. /Región	Jerez-Xéréz-Sherry
Bodega	Ximénez-Spínola
Variedad(es)	Pedro Ximénez
Añada	NV
Elaboración	Elaborado a partir de la mezcla de dos soleras de Pedro Ximénez. La solera de 1918, una solera con niveles de deshidratación muy altos. De 1000 kg de uva fresca se obtienen únicamente 300 kg de uva pasificada para generar 200 litros de mosto de pasas. Y la solera de 1964. Una solera única de 100% Pedro Ximénez de crianza oxidativa
Grado Alc.	17 %
Servicio	Entre 11 y 14°C
Presentación	500 ml

NOTA DE CATA

Vista	Color ámbar oscuro. Limpio, brillante y glicérico.
Nariz	De intensidad aromática alta con notas de la crianza con recuerdos a ebanistería provenientes del roble y de la oxidación. Tostados, caramelo.
Boca	Un vino intenso, rotundo, equilibrado, untuoso y sedoso. Ligero dulzor con toques ahumados y torrefactos. Almendras. Fruta blanca pasificada. Postgusto largo.
Maridaje	Ideal con postres de frutos secos y chocolate.



CONTACTO

ventas@dottowine.com
comercial@dottowine.com
Teléfono: 50350955



@DOTTOWINE