



FICHA TÉCNICA

País	España
DO/Región	Jerez
Bodega	Valdespino
Variedad(es)	Pedro Ximenez
Añada	S/A
Elaboración	Vendimia manual, uvas sometidas a el tradicional Asoleo para lograr la pasificación del fruto, se hacen prensados para extraer los mostos ya con una extraordinaria concentración de azúcares, se detiene fermentación con la adición del alcohol vínico, la crianza es solo con fines oxidativos, tradicional proceso jerezano en soleras y criaderas.
Grado Alc.	17 abv
Servicio	8-10 °C
Presentación	375 ml
Puntajes	90 Robert Parker, 93 Wine Spectator

NOTA DE CATA

Vista	Color ambar oscuro, alta densidad en copa, capa profunda, conservando un brillo medio .
Nariz	Nariz abierta, franco en sus aormas de dátiles, higos, jaleas, membrillo, especias.
Boca	Detona su estilo de vino dulce, cremoso, suave, vino goloso en paladar.
Maridaje	Puede ser un postre mismo, plato de quesos: parmesano, azul, roquefort, chocolate amargo, algunos sorbetes.

CONTACTO

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

