



Tipo de crianza:
Sistema Criaderas y Soleras

Tipo de Vino:
Vino Dulce Natural

Tipo de uva:
100% Pedro Ximénez

Alcohol:
16% vol.

Lugar de Elaboración:
Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)
Botella 75cl. Caja 6 botellas

Alfaraz
Pedro Ximénez



NOTA DE CATA

Vino dulce natural procedente de uvas Pedro Ximénez maduradas al sol y sometido a crianza oxidativa en botas de roble, por el sistema de criaderas y soleras.

COLOR: De color caoba oscuro. Visualmente se aprecia la densidad que lo caracteriza.

AROMA: Vino muy aromático, apreciándose notas de fruta pasificada (dátiles) y desecada (higos).

BOCA: En boca, dulce y sedoso. Presenta un agradable equilibrio entre el dulzor y la vinosidad

MARIDAJE: Vino para acompañar todo tipo de postres y quesos azules, también para aromatizar repostería y elaborar helados.

