

FICHA TECNICA

Pedro Ximénez JUAN PIÑERO



Variedad	100% Pedro Ximénez
Elaboración	Crianza exclusivamente oxidativa, con mostos que presentan una extraordinaria concentración de azúcares y cierto nivel de coloración, cuya fermentación es detenida mediante la adición de alcohol vínico..
Crianza	Sistema de 3 criaderas
Vejez	7 años
Sacas	1 al año

Graduación	15,00 % Vol.
Presentación	750 ml x 6 botellas
Cata	Color caoba muy oscura, aromas de higos y orejones. Muy dulce.
Servicio	13-16 °C Temperatura
Maridaje	Es todo un postre en sí mismo. Postres a base de chocolate ligeramente amargo, helados, quesos azules de gran intensidad

