CLASSIC PEDRO XIMÉNEZ

FERNANDO DE CASTILLA

Las uvas Pedro Ximénez previamente soleadas se prensan y se dejan para que empiece a fermentar y en el inicio se añade alcohol vínico hasta una graduación final de 15°. Al no haber completado su fermentación gran parte de los azúcares de la uva queda presente en este mosto que pasa a su sistema tradicional de envejecimiento de criaderas y soleras.

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Productor:	Fernando de Castilla
Origen:	España / Jerez
Graduación:	15 º
Presentación:	75 cl.
Acidez:	4,16 g/l
Azucar residual:	290 g/l
Variedades:	Pedro Ximénez 100%
Crianza:	8 años
Tipo de crianza:	Soleras y criaderas
Temperatura de servicio:	12-16°C
Modo de servicio:	Los altos niveles de dulzor de estos vinos hacen que la temperatura tenga un impacto enorme en las sensaciones gustativas del vino en la boca. Ello nos posibilita “jugar” con las temperaturas, dependiendo del momento de servicio: desde las sensaciones sedosas a unos 14ºC hasta el “chupito” prácticamente helado, servido directamente del congelador.
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Gama Classic

MARIDAJE

Quesos fuertes, chocolate, helado de vainilla

NOTAS DE CATA

Color: caoba oscuro
Nariz: gran aroma a uvas y otros frutos pasificados
Boca: sabor muy dulce

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es