

Pedro Ximénez

0347

MONTILLA MORILLES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vino dulce

Vino dulce elaborado a partir del tradicional proceso de “asoleo”

VINO DULCE NATURAL CRIANZA

D. O. Montilla - Moriles

100 % pedro ximénez

Larga crianza en bodega

50 cl

ALMA SUREÑA

Vino dulce elaborado a partir de la uva pedro ximénez, una variedad de origen novelesco. Cuenta la leyenda que el andaluz Pedro Ximén, soldado de los tercios de Flandes, la trajo en su zurrón desde los fértiles valles del Rin (Alemania). Desde entonces, cada año la uva se pasifica al sol para obtener un mosto con una extraordinaria concentración de azúcares y ricos aromas. Este tradicional proceso es conocido con el nombre de “asoleo”.



VND | VDN

Cuerpo: ●●●●●

Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●●●●

Alc.: 15 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Maridaje: crema de chocolate y naranja con almendra crocante

De intenso color ébano con reflejos dorados. En nariz predominan notas dulces a frutas secas (pasas, **higos** y **dátiles**) junto con otras más tostadas a **chocolate** y **café**. En boca es dulce, suave y aterciopelado, con recuerdos de **caramelo** y un final largo y sabroso.

Vinos similares de nuestra bodega:
Moscatell y Records.



MASET
VINOS Y CAVAS

WINE-MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR