

Medium Pemartin

Orígenes

Medium Pemartin es un ensamblaje secreto de una selección de botas compuesta por Amontillado y Oloroso Bertola al que le añadimos Pedro Ximenez, para afinarlo y ponerlo en el punto justo de dulzor.

Variedad: Palomino Fino y Pedro Ximenez.

Formato: 750 cl

Notas de Cata

Color ámbar a castaño reflejos dorados a anaranjados, se presenta brillante y limpio con una cierta densidad. En nariz encontramos aromas a almendras, barnices así como notas de canela fruta escarchadas y dátiles. . En boca es suave, intenso, salino y a la paz dulce con un final muy redondo.

Consumo:

Servir entorno a 14º a 18º en una copa estilizada. Es un vino versátil, se adapta muy bien a todos tipos de comida especialmente con sabores intensos.

Alérgenos: Contiene sulfitos.



Ingredientes %		Datos Técnicos	
Vino de Palomino fino	76.1	Grado alcohólico	17±0.5
Alcohol rectificado vínico al 96º	3.9	Azucars Reductores	60
Metabisulito	0.005	Sulfuroso Total	30
Vino de Pedro Ximenez	5	Acidez en Tartárico	4.15 ±0.4
MCR	10		

Valores nutricionales

Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Glicerina	Sodio	Valor Energético
6.0g/100 ML	0.17g/100ml	< 0.1 g/100ml	7.05 g/l	30.6 mg/l	115Kcal/100 ml