

Pedro Ximenez Pemartin

Orígenes

Pedro Ximenez Pemartin proviene de un Soleraje centenario presenta unas características únicas debido a su paso por el envejecimiento de nuestras criaderas de botas de roble americano dando lugar a la oxidación de los azúcares lo vuelven complejo y equilibrado.

Variedad: Pedro Ximenez.

Formato: 750 cl.

Notas de Cata

Color caoba a negro topaceo, se presenta brillante, limpio y muy denso. En nariz encontramos aromas uva pasificada, torrefactos dátiles acompañados de barnices o cafés. . En boca es muy elegante, te llena la boca con un extraordinario dulzor.

Consumo:

Servir entorno a 12º a 18º en una copa estilizada. Es un vino versátil, se adapta muy bien a todos tipos de comida y postres.

Alérgenos: Contiene sulfitos.



Ingredientes %		Datos Técnicos	
Vino de Pedro Ximenez	96.1	Grado alcohólico	15±0.5
Alcohol rectificado vínico al 96º	3.9	Azúcares Reductores	360±20
Metabisulito	0.005	Sulfuroso Total	30
		Acidez en Tartárico	3 ±0.4

Valores nutricionales

Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Glicerina	Sodio	Valor Energético
36.0g/100 ML	0.54g/100ml	< 0.1 g/100ml	2.85 g/l	48.0 mg/l	231Kcal/100 ml