

Pedro Ximenez Bertola

Orígenes

Pedro Ximenez Bertola proviene de un Soleraje centenario presenta unas características únicas debido a sus más de 12 años de vejez donde la oxidación de los azucares lo vuelven complejo y equilibrado.

Variedad: Pedro Ximenez.

Formato: 750 cl.

Notas de Cata

Color caoba reflejos con anaranjados, se presenta brillante, limpio y muy denso. En nariz encontramos aromas pasificación, 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	Azucares Reductores	415
Metabisulito	0.005	Sulfuroso Total	30
		Acidez en Tartárico	2.75 ±0.4

Valores nutricionales

Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Glicerina	Sodio	Valor Energético
41.6g/100 ML	0.7g/100ml	< 0.1 g/100ml	2.2 g/l	33.0 mg/l	255Kcal/100 ml