

Pedro Ximénez Tradición V.O.S.

Vejez Promedio:	22 años
Acidez Volátil:	0.92 gr/l
Acidez Total:	4.57 gr/l
Contenido Alcohólico:	15.5%
Varietal:	Pedro Ximénez 100%

Nota de Cata:

Color: Notas iodadas muy oscuras con bordes ocre y muy denso.

Nariz: Notas de frutas pasificadas muy intensas: uvas, higos y ciruelas con recuerdos de regaliz negro y tueste de café. Reminiscencias de enea y paja con toques de tomates desecados. Recuerda aromas industriales, de aceite y alquitrán.

Paladar: Es muy suave, denso, sedoso y graso. Su paso por el paladar es ligero, invitando a un nuevo trago. Tiene un largo pos gusto con chocolate amargo, regaliz, café y toffee.

Gastronomía: Combina a la perfección con chocolates tipo culant o suflé. Con dulces navideños también es muy agradable, así como con postres cremosos que no sean ácidos. Es sorprendente con quesos azules tipo Roquefort, Gorgonzola o Tresviso, así como con quesos de cabra curados. También hace Buena pareja con puros habanos.

Temperatura de servicio: Es más agradable cuando se toma ligeramente fresco (14-15°), aunque también puede beberse frío (8-10°), a pesar que perderemos aromas y algo de sabor.

Conservación: Si la botella está cerrada el vino permanecerá en perfectas condiciones e incluso mejorará con el tiempo. Una vez que la botella ha sido abierta el vino se mantendrá estable durante al menos 12 meses, siempre que la botella se conserve en posición vertical.

Capacidad de embotellado anual: 6.000 botellas/año

Presentación: Botella jerezana de 75 cl. Lacrada, etiquetada y numeradas a mano.

Prensa

Wine & Spirits 93/100 (2009)

Wine & Spirits 94/100 (2011)

Weinwisser 19/20 (2011)

Dr. Jamie Goode, www.wineanorak.com 93/100 (2008)

Wine Advocate #208 (2013) 92/100