

Los Amigos Pedro Ximénez



Descripción

Tipo: generoso seco / Pedro Ximénez.

Varietal y procedencia: 100% uvas pedro ximénez que se asolean hasta la pasificación

Envejecimiento: crianza oxidativa por el sistema de criaderas y soleras.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 302 ± 30 g/litro.

Grado alcohólico: $15 \pm 0,30$ % Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): $3,90 \pm 0,30$ g/litro.

Acidez volátil (ácido acético): $\leq 0,70$ g/litro.

Nota de cata

Aspecto: límpido. Transparente. Brillante. Untuoso. Color caoba oscuro con matices yodados.

Aroma: intenso, profundo y complejo. Uva pasificada. Dátil. Miel de caña. Aromas tostados.

Sabor: dulce y aterciopelado. Denso. Equilibrado. Cálido. Persistente. Elegante y potente recuerdo retronasal.

Gastronomía

Postres, meriendas y como copa sola. Es perfecto como ingrediente gastronómico.

Tomar a temperatura ambiente o fría, preferiblemente en copa de vino.

