



PEDRO XIMÉNEZ ARGÜESO

Aterciopelada dulzura y elegante final con torrefactos, elaborado a partir de una selección de uva Pedro Ximénez pasificada y envejecido por largo tiempo en botas de roble americano, de ahí su profundidad de tonos

producto.variedad 100% Pedro Ximénez
desText

producto.maridaje Armoniza excepcionalmente con postres, chocolate negro y quesos azules de gran intensidad.

producto.crianza Oxidativa. 8 años

producto.gradoAlcoholico 15%

producto.temperaturaDeServicio 10-12 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Convencional

PRODUCTO.ELABORACION

Procedente de uva Pedro Ximénez asoleada

PRODUCTO.NOTADECATA

VISTA: Color caoba oscuro a ébano.

NARIZ: Aromas a pasas, higos y dátiles, miel, arropo y compota de frutas.

BOCA: Aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga el dulzor extremo, suave al paladar.

PRODUCTO.MARIDAJE

Armoniza excepcionalmente con postres, chocolate negro y quesos azules de gran intensidad.

BODEGA.DENOMINACION
D.O. Manzanilla - Sanlúcar de
Barrameda

BODEGA.ANYOCREACION
1822

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION
Convencional

**BODEGA.VINIFICACIONENLA
PROPIEDAD**
Yes

BODEGA.VITICULTURA
Convencional