



## 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  
**desTexto**

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

**producto.crianza** Oxidativa. 8 años

**producto.gradoAlcohlico** 15%

**producto.temperaturaDeServicio** 10-12 °C

**producto.viticultura** Convencional

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofiaDeElaboracion** 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, arrope 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