

Pedro Ximénez Superior 75 cl



Referencia: 308104

Precio: 13,16 €

Descripción:

El **Pedro Ximénez Superior** es un vino de postre legendario procedente de la **D.O. Jerez**, elaborado con la emblemática **variedad Pedro Ximénez**. Después de una vendimia manual, las uvas se pasan al sol para concentrar azúcares y aromas, dando como resultado un vino espeso y dulcísimo.

En vista presenta un **color caoba oscuro con reflejos dorados**, propio de su envejecimiento y concentración. En nariz es una explosión aromática de **pasas, dátiles, higos secos, miel**, junto con notas de **cacao, café y miel vieja**. En boca es profundamente **untuoso, glicérico y con estructura**, ofreciendo un final **muy largo y sedoso**, con un equilibrio excepcional entre dulce y acidez residual.

Maridaje recomendado: perfecto para acompañar **quesos azules, foie gras, postres de chocolate y helados de vainilla**. También se puede servir solo como copa de sobremesa.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Vino dulce – Pedro Ximénez

Variedad: 100% Pedro Ximénez

Fermentación: uvas pasificadas al sol

Crianza: sistema solera tradicional en barricas de roble americano (frecuente en Montilla?Moriles y Jerez)

Grado alcohólico: entre 15 y 18% vol. según estilo

Temperatura de servicio: 8–10 °C