

OLD & PLUS

PEDRO XIMÉNEZ

* Las uvas de la variedad pedro ximénez se vendimian muy maduras y se dejan solear para conseguir una mayor concentración de azúcar.

Durante más de 25 años este vino ha sido criado y envejecido en botas de roble siguiendo el tradicional sistema jerezano. Una gran densidad, el color oscuro, un intenso aroma a pasas y el sabor dulce y aterciopelado definen sus perfiles extraordinariamente complejos y suaves.



OLD & PLUS
by Romate

OLD & PLUS: PEDRO XIMÉNEZ

Tipo	Pedro Ximénez
Capacidad	0,50 L
Caja de	3
Dimensiones	41,5x20,6x25,3
Peso caja	5 kg
Palet Estándar	50 cajas
Europalet	35 cajas
Graduación	16°
Vejez	+25 años
Uva	Pedro Ximénez
Vista	Muy oscuro y denso
Olfato	Suave, olor a pasas
Gusto	Muy dulce, aterciopelado
Gastronomía	Vino de postre, helados, pastas, queso azul

