



## COMPAÑIA VINICOLA DEL SUR

# TG COLLECTION PEDRO XIMÉNEZ

### Descripción

Tipo: Vino Pedro Ximénez de la DO Montilla-Moriles.

Variedad y procedencia: uvas pasificadas de la variedad pedro ximénez.

Crianza: oxidativa por el sistema de criaderas y solera en botas de roble.

### Nota de cata

Aspecto: brillante, muy denso. Al agitar, “mancha la copa”. Caoba muy oscuro, casi negro. Tonos yodados.

Aroma: fragante, afrutado. Mezcla aromas primarios evolucionados por la pasificación de la uva, con otros propios del envejecimiento oxidativo. Recuerdos a frutos pasificados: higos, dátil, ciruelas, etc. Café. Cacao. Maderas exóticas. Miel de caña.

Sabor: dulce. Gran estructura en boca, denso, suave, cálido, amplio. Muy persistente. Elegante recuerdo de café y chocolate. Potente vía retranasal.

### Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa):  $420 \pm 30$  g/l.

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

Acidez titulable (ácido tartárico):  $3,80 \pm 0,30$  g/l.

Acidez volátil (ácido acético):  $\leq 0,80$  g/l.

### Gastronomía

Meriendas o postres acompañando dulces o helados. También como aperitivo con hielo sólo o combinado con seltz.

Servir a temperatura ambiente o frío ( $10-12$  °C), preferiblemente en copa de vino.

### 90 PUNTOS PARKER