



COMPAÑIA VINICOLA DEL SUR

TOMÁS GARCÍA PEDRO XIMÉNEZ

Description

Type : Vin Pedro Ximénez de l'AOC Montilla-Moriles.

Variété et origine : raisins passerillés de la variété Pedro Ximénez.

Élevage : oxydatif par système de *criadera y solera* (réserve perpétuelle) dans des fûts de chêne.

Note de dégustation

Robe : limpide. Transparent. Brillante. Onctueux.
Couleur acajou foncé avec des nuances iodées.
Arôme : intense, profond et complexe. Raisin passerillé. Date. Miel de canne. Arômes grillés.
Saveur : douce. Velouté. Dense. Équilibré. Chaud.
Persistant. Arrière-bouche élégante.

Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) : 302 ± 30 g/litre.

Degré alcoolique : $15\% \text{ vol} \pm 0,30$.

Acidité titrable (acide tartrique) : $3,90 \pm 0,40$ g/litre.

Acidité volatile (acide acétique) : $\leq 0,70$ g/litre.

Gastronomie

Collations ou desserts accompagnant des bonbons ou des glaces. Aussi seul avec glace ou combiné avec du Seltz.

Servir à température ambiante ou froid ($10-12^{\circ}\text{C}$). De préférence dans un verre à vin.