



## COMPAÑIA VINICOLA DEL SUR

# TG COLLECTION 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

Aspect : brillant, très dense. « Tache le verre » lorsqu'il est remué. Couleur acajou très sombre, presque noire. Nuances iodées.  
Arôme : parfumé, fruité. Mélange élégant d'arômes primaires oxydés par passerillage du raisin avec d'autres complexes typiques de l'élevage oxydatif.  
Notes d'autres fruits passerillés : figues, pruneaux, pruneaux, etc. Café. Cacao. Bois exotiques. Miel de canne.

Saveur : douce. Belle structure en bouche, dense, puissant, chaleureux. Très persistant. Notes élégantes de café et de chocolat. Arrière-bouche puissante.

### Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) :  $420 \pm 30$  g/litre.

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

Acidité titrable (acide tartrique) :  $3,80 \pm 0,30$  g/litre.

Acidité volatile (acide acétique) :  $\leq 0,80$  g/litre.

### Gastronomie

Collations ou desserts accompagnant des bonbons ou des glaces. Également en apéritif avec glaçon ou combiné avec du Seltz.

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

### 90 POINTS PARKER