



COMPAÑIA VINICOLA DEL SUR

TOMÁS GARCÍA 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: límpido. Transparente. Brillante. Untuoso. Color caoba oscuro con matices yodados.

Aroma: intenso, profundo y complejo. Uva pasificada. Dátil. Miel de caña. Aromas tostados.

Sabor: dulce. Aterciopelado. Denso. Equilibrado. Cálido. Persistente. Elegante recuerdo retronasal.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 302 ± 30 g/litro.

Grado alcohólico: 15% Vol $\pm 0,30$.

Acidez titulable (ácido tartárico): $3,90 \pm 0,40$ g/litro.

Acidez volátil (ácido acético): $\leq 0,70$ g/litro.

Gastronomía

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

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