

LA GITANA

D.O. Jerez



P.X. TRIANA

V.O.R.S (Vinum Optimum Rare Signatum) Más de 30 años.

FORMATOS

0,50L

VARIEDADES

100% Pedro Ximénez.

ELABORACIÓN

La uva de la que proceden los mostos para nuestro Pedro Ximénez Viejo Triana es la uva Pedro Ximénez, sometida a diferentes grados de asoleo, y tras una elaboración muy cuidadosa se consiguen mostos de gran riqueza de azúcar. Su fermentación, lenta y a temperatura controlada, produce unos vinos que conservan la totalidad de aromas y características de las uvas Pedro Ximénez.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo controlando en todo momento la temperatura. Una vez concluida la fermentación, los mostos son fortificados con alcohol vínico hasta 15°.

Con el sistema tradicional de Criaderas y Solera, se envejece en barricas de madera de roble llevándose a cabo la crianza oxidativa a lo largo de más de 30 años, que aporta a nuestro Pedro Ximénez Viejo el cuerpo y los aromas que lo caracterizan.

NOTAS DE CATA

Color caoba oscuro con reflejos iodados. Aroma limpio e intenso, propio de la variedad. Aromas de pasas y frutos maduros. En boca es denso, aterciopelado, muy dulce e intenso a ciruelas y pasas, sumamente persistente al final.

MARIDAJE

Es el vino de la sobremesa por excelencia. Ideal para postres, helados y pastas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com