

# LA GITANA

---

D.O. Jerez



## P.X. TRIANA

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

100% Pedro Ximénez.

### ELABORACIÓN

La uva de la que proceden los mostos para nuestro Pedro Ximénez 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 parcial, lenta y a temperatura controlada, produce unos vinos que conservan la totalidad de aromas y características de las uvas Pedro Ximénez.

La fermentación parcial se lleva a cabo controlando en todo momento la temperatura, posteriormente 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 los años, que aporta a nuestro Pedro Ximénez Triana 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](mailto:aseuniv@aseuniv.com)