

# PREMIUM WINES

## Delgado Zuleta Monteagudo Pedro Ximénez - 375 ml Fortificado



**UVAS**  
100% Pedro Ximénez

### CARACTERÍSTICAS

- Encorpado
  - Guardar ou Beber
  - Madeira
- moderada

### PAÍS

### REGIÃO

**PRODUTOR**  
Delgado Zuleta

**TEOR ALCOÓLICO**  
17%

**AÇÚCAR**  
391,6 g/l

**ACIDEZ**  
3,02 g/l

**PH**  
4,43

### DEGUSTAÇÃO

De cor escura e brilhante, apresenta aromas que lembram passas e alcaçuz, além de café. Na boca, é muito suave, quente e bastante doce, com excelente equilíbrio entre doçura e acidez, que conferem ao vinho um grande volume e persistência.

### TERROIR

Localizados em Sanlúcar de Barrameda, os vinhedos se beneficiam da umidade e dos ventos do Atlântico e do microclima único da região. Solos calcários de "albariza" (que significa farinha branca, em espanhol), com areia e argila.

### ELABORAÇÃO

Vinho de "crianza oxidativa", obtido da fermentação parcial de mostos da variedade Pedro Ximénez, previamente passificadas ao sol. Entre 12 e 14 anos de crianza, em sistemas de "soleras" e "criaderas", em tonéis de carvalho americano.

### HARMONIZAÇÃO

Muitos sommeliers costumam dizer que o Pedro Ximénez não é um vinho para a sobremesa, mas é a própria sobremesa. Experimente com chocolate escuro, sorvetes e queijos azuis.