

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.