

DIOS BACO

Cream

INFORMACIÓN TÉCNICA

Palomino-Pedro Ximénez

DO: Jerez-Xérès-Sherry

Capacidad: 750 ml.

Grado alcohólico: 18%

Azúcares res.: ±120g/l.

Caja: 6 ud.

Consumo preferente antes de 4 años

Mantener y servir entre 15 -20 grados de temp.

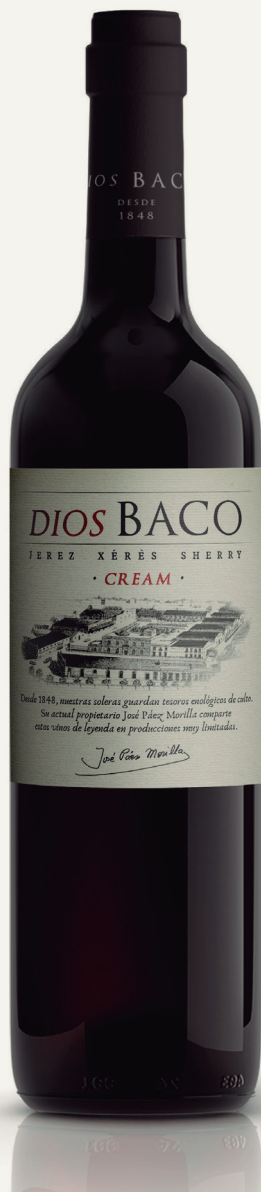
NOTA DE CATA

Proviene de uvas palomino (aprox 75%) y pedro ximénez (aprox 25%).

De un color brillante y caoba, posee un aroma intenso que aunque en boca tiene un primer golpe seco, se aprecian sensaciones dulces y suaves en el paladar.

Resaltando la vejez de su solera es un vino que cubre la boca y se expande en el paladar. Teniendo una gradación alcohólica de 18º, su alcohol no es perceptible.

Este vino se caracteriza por la equilibrada proporción entre los tipos de uva que lo componen.



92
puntos

WINEENTHUSIAST

92
puntos

GUÍAPEÑÍN

91
puntos