

DIOS BACO

Pedro Ximénez

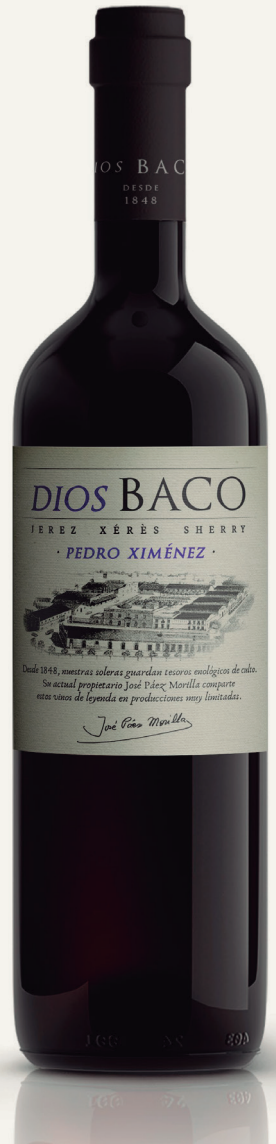
INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Pedro Ximénez
 DO: Jerez-Xérès-Sherry
 Capacidad: 750 ml. –500 ml.
 Grado alcohólico: 17%
 Azúcares res.: ±350g/l.
 Cajas: 6 y 12 ud.
 Consumo preferente antes de 4 años
 Mantener y servir entre 15 –20 grados de temp.

NOTA DE CATA

Color caoba oscuro, casi opaco, negro, con un sabor intenso, afrutado, muy largo. Se expande y cubre totalmente el paladar acabando en un matiz con recuerdos de regaliz, café, chocolate negro.

Proviene de uvas pedro ximénez 100%. Tras la vendimia la uva se seca por efecto del sol de manera natural hasta volverse pasa. De ahí se obtiene el primer néctar que se introduce en el tradicional sistema de soleras y criaderas.



VIN ESPAÑA

WINE ENTHUSIAST

Wine & Spirits



Wine Spectator

GUÍA PEÑÍN
Gran Oro
 2019

94
 puntos
 Editor's choice

92
 puntos

92
 puntos

91
 puntos

90
 puntos