

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

Denominación:	PEDRO XIMENEZ ECO
Marca	MONTEBLANCO
Tipo de vino:	Dulce de postre
Grado alcohólico	15º
Caducidad	No tiene fecha de caducidad
Condiciones almacenamiento	No necesita condiciones especiales

ENVASADO

Formatos disponibles	500 ml.
Unidades por caja	6
Código EAN botella	
Código EAN CODE CASE	
Peso Bruto	6,96 kg
Paletizacion (europalet)	25 c/ x 4 tandas
Total cajas europalet	100
Medidas de la caja (LxAxAlt)	238x160x350


PRODUCCION Y CATA

Vinificación: Vino procedente de uvas ecológicas pasificadas durante aproximadamente 10 días. La uva verde seleccionada, se tiende al sol durante un periodo de entre 8 y 16 días. Durante dicho periodo los racimos se voltean para que el pasificado sea uniforme. Una vez hecha pasa se moltura en prensas horizontales para un primer presado y posteriormente se prensa de nuevo en hidráulicas. La mezcla de ambos prensados nos da un tierno (mosto) que posteriormente se alcoholiza hasta los 9º de alcohol. Una vez ha precipitado durante el invierno se alcoholiza hasta los 15º, y se envasa para su comercialización.

Color: Ámbar
Sabor: Dulce, suave y con toques frutados a pasa.

Fragancia: Suave, agradable y frutado.

Descripción: Vino dulce de pasas ecológicas, suave, frutado, dulce, con toques a pasas.

RECOMENDACIONES DE USO Ideal con los postres, como sobremesa, o a cualquier.

NOTAS
SIRVASE FRIO
