

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

Denominación:	PEDRO XIMENEZ COSECHA
Marca	Hijos de Manuel del Pino
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.	750 ml.
Unidades por caja	12	6
Código EAN botella	8437008061535	8437008061528
Código EAN CODE CASE	68437008061537	68437008061520
Peso Bruto	6 kg	8 kg
Paletizacion (europalet)	18 x 4	24 x 4
Total cajas europalet	72	96
Medidas de la caja (LxAxAlt)	264x187x310	233x160x333


PRODUCCION Y CATA

Vinificación:	Vino procedente de vino de uva Pedro Ximenez pasificada, y envejecido durante dos años en depósitos. Posteriormente se envasa.
Color:	Ambas oscuro.
Sabor:	Dulce meloso.
Fragancia:	Intenso.
Descripción:	Uvas Pedro Ximénezseleccionadas y sanas se solean al sol de entre 8 y 16 días. Cuando alcanza su nivel óptimo se molturan. Una vez obtenido el mosto, se alcoholiza a 15º, Se estabiliza y almacena en tinajas de cemento donde alcanza sus especiales características. El Pedro Ximenez Cosecha es un vino de postre suave, dulce y muy agradable a la boca con un retrogusto a pasas.

RECOMENDACIONES DE USO

Puede tomarse acompañando a los postres, como sobremesa, solo o con hielo o a cualquier hora del día.

NOTAS

TOMAR MUY FRIO