

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

Denominación:	PEDRO XIMENEZ SOLERA 1998
Marca	Hijos de Manuel del Pino
Tipo de vino:	Dulce de postre
Ingredientes:	VINO PEDRO XIMENEZ
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	8437008061504
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

Producción:	Vino procedente de Pedro Ximénez de Cosecha con una vejez en botas de roble americano estimada en 15 años. Su crianza se efectúa mediante el sistema de Criaderas y Soleras y se comercializa en una cantidad limitada a 1.100 botellas anuales. La Criaderas se reponen con Pedro Ximénez seleccionados.
Color:	Caoba oscuro
Sabor:	Dulce, suave y con mucho cuerpo.
Fragancia:	Intenso, complejo y suntuoso
Descripción:	Las uvas que se utilizaron para la elaboración de este Pedro Ximénez se solearon hasta que se hicieron pasas en la vendimia de 1997. Una vez obtenido el mosto, se alcoholizó a 15º, se estabilizó y se almacenó para su envejecimiento en bodegas de roble americano hasta que el capataz decidió que estaba en su punto óptimo. El Pedro Ximénez Solera 1998 es un vino de postre extraordinario por la complejidad de aromas y sabores que engloba; a la nariz es intenso con toques a la propia pasa y reminiscencias ahigos, dátiles, tofe. Su sabor es suntuoso, aterciopelado y pleno, con un retrogusto exquisito. Todo un referente en los PEDRO XIMENEZ GRANDES RESERVAS.

RECOMENDACIONES DE USO

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

Este vino ha sido galardonado con los siguientes premios.

NOTAS

**GRAN ZARCILLO DE ORO 2013 NATIONAL PRIZE
MEDALLA DE ORO PREMIOS MEZQUITA CORDOBA 2013
MEDALLA DE ORO PREMIOS MEZQUITA CORDOBA 2014**

