CLASSIC
FERNANDO DE CASTILLA

**PEDRO XIMÉNEZ CLASSIC**

INFORMACION BASICA
Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Tipo de uva: 100% Pedro Ximénez

Tipo de crianza: Las uvas Pedro Ximenez previamente soleadas se prensan y se dejan para que empiece a fermentar y en el inicio se añade alcohol vínico hasta una graduación final de 15%. Al no haber completado su fermentación gran parte de los azúcares de la uva quedan presentes en este mosto, que pasa a su sistema tradicional de envejecimiento de soleras y criaderas.

Años de crianza en barrica: 10 años.

Datos analíticos:
Graduación: 15º.
Azúcares: 290 gr/l.
Acidez: 4,16 gr/l.

DESCRIPCIÓN
Pedro Ximénez Classic Fernando de Castilla

NOTAS DE CATA
Color: Caoba oscuro.

Nariz: Gran aroma a uvas y otros frutos pasificádos.

Boca: Sabor muy dulce.

MARIDAJE
Quesos fuertes, chocolate, helado de vainilla.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN
Servir entre 12 y 16º

| | **Botella** | **Caja** |
|---|---|---|
| Formato<br>Format | 75 CL | x 6 |
| % Alc. | 15 | |
| Peso Bruto<br>Gross Weight | 1,2 | 8,01 |
| Código de barras<br>Bar code | 8423360020044 | 28423360020048 |