



Pandorga Pedro Ximénez 2022

CHF 45.00 | 10 cl = CHF 12.00

Aromi intensi di gelatina di mele cotogne, miele di bosco, datteri, prugne e pera secca al naso. Al palato è molto dolce e oleoso. L'intensità dei sapori è straordinaria e il finale persiste a lungo.

Produttore	Ramiro Ibañez
Categoria	Vino dolce
Paese	Spagna
Regione	Jerez/Sherry
Sottoregione	Vino de la Tierra de Cádiz
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	11.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2072
Vitigni	Pedro Ximénez
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318232
Adatto a	Dessert, Formaggi



Vinificazione

Il Pandorga Pedro Ximénez è prodotto con uve appassite al sole. Quando l'acqua dell'uva evapora, la concentrazione di zucchero aumenta. Con questo elevato contenuto zuccherino, i lieviti devono lavorare molto duramente e la fermentazione si è svolta per 4 settimane fino all'arresto naturale con una gradazione alcolica di 11% vol. e un residuo zuccherino di 240 g/l.

Storia

COTA 45 è uno dei nuovi progetti più interessanti della Spagna. Con la linea Pandorga, Ramiro Ibañez produce vini dolci che sono tra i più interessanti di tutta la Spagna.

