

UINCI

JEREZ PEDRO XIMENEZ VIÑA 25

La Ina | cód 1538000

Uma das melhores surpresas entre os vinhos de sobremesa, um dos mais doces, é um vinho de grande complexidade e incrivelmente versátil. Uma excelente opção para apreciar com queijos azuis ou sobremesas à base de sorvete e chocolate.



Produtor	La Ina
País	Espanha
Região	Jerez - Vinhedo único, de solo rico em areia e argila, chamado de Viña 25, que dá nome ao vinho. De ótima exposição solar, permite o pleno amadurecimento das uvas.
Tipo	Jerez
Uva	Pedro Ximenez
Volume	750ml
Teor alcoólico	17
Temperatura de serviço	12 a 14°C
Vinificação	Fermentação tradicional, seguida de fortificação (adição de aguardente).
Maturação	Permanece 12 anos em carvalho americano de acordo com o tradicional sistema de soleras.
Sugestão de Guarda	Mais de 10 anos
Combinações enogastrômicas	Sobremesas à base de chocolate, sorvete de baunilha e queijos azuis. Também pode ser apreciado como digestivo.