

Bodegas SERDIO

JEREZ – XÉRÈS – SHERRY

Pedro Ximenez

Este tipología corresponde a un vino dulce muy especial y exclusivo, producto de una selección de uvas de su mismo nombre, adecuadamente deshidratadas al sol, y vinificadas mediante procedimientos artesanales. Envejecido por el tradicional sistema de soleras y criaderas, resulta un vino untuoso, aterciopelado con un equilibrio de dulzor que no empalaga y acidez que otorga frescura.

CATA ORGANOLÉPTICA

En la fase visual es de color caoba muy oscuro, con ribetes yodados. En nariz son claramente intensos los aromas de frutas deshidratadas como pasas, higos y ciruelas, encontrando también notas de regaliz negro, tabaco, cuero y torrefactos. Destellos de enea y paja y toques de tomate deshidratado. Aparecen recuerdos de aromas industriales, grasa y betún. En boca es suave, untuoso, aterciopelado, con gran persistencia y con un dulzor equilibrado. Su paso por la garganta no es nada pesado incitando a un nuevo sorbo.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 15°

Acidez volátil: 1,21 gr/l

Acidez total: 5,46 gr/l

Vejez promedio: 15 años



BODEGAS SERDIO

Pza. de la Merced 1, 11404 Jerez de la Frontera - España