



Pedro Ximenez VORS

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. Este vino se embotella en sacas muy limitadas debido a su vejez y características, alcanzando las 400 botellas anuales.

CATA ORGANOLÉPTICA

En la fase visual es de color ébano muy oscuro, con ribetes ocres y 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: 16°

Acidez volátil: 1,21 gr/l

Acidez total: 5,46 gr/l

Vejez promedio: 50 años



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