

COLECCIÓN
ALTANZA
Roberto Amillar

PEDRO XIMENEZ

Vino dulce extraordinario con notas de fruta
marcadas gracias a sus más de 25 años de edad.
De color caoba muy oscuro.
De aroma potente, complejo y elegante.

Con notas de frutos secos, tostado, hierbas
del monte y toque salino De sabor dulce, pero
con una acidez que no empalaga. Suave y untuoso
en el paladar, con un prolongado post-gusto.



Tipo de vino: DULCE NATURAL

Variedad de uva: Pedro Ximénez
Temperatura de servicio: 14°-16°
Capacidad botella: 50 cl.

Grado alcohólico: 15%
Antigüedad: más de 25 años
Crianza: tradicional (oxidativa)

MARIDAJE: Se puede consumir como
postre o como acompañamiento
con dulces a base de chocolate
amargo, helados o quesos azules
de gran intensidad.