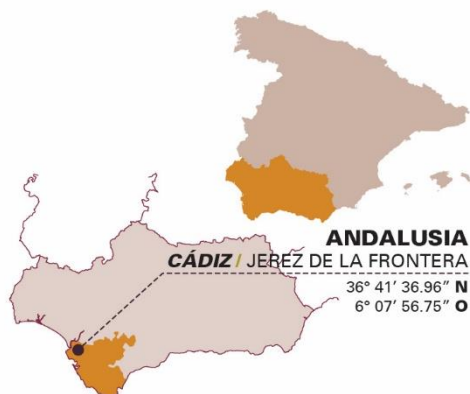


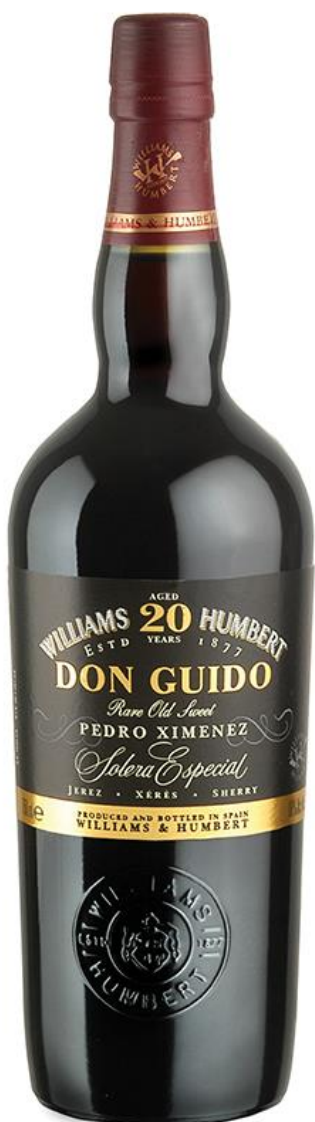


SOLERA ESPECIAL PEDRO XIMENEZ 20 ANNI

JEREZ DE LA FRONTERA/CÁDIZ



- Fondata nel 1877 da Sir **Alexander Williams** e **Arthur Humbert**.
- Da oltre 130 anni simbolo di tradizione e qualità; la Bodegas Williams&Humbert ha partecipato attivamente alla creazione della **denominazione di origine Jerez**.
- **Xérès – Brandy** è riconosciuta come una delle cantine più prestigiose al mondo



TIPOLOGIA

Sherry



ZONA PRODUTTIVA

Jerez Superior, Pago Balbaína



VITIGNO

Pedro Ximénez



VINIFICAZIONE

Uva appassita al sole per 15 giorni presso l'Almijar (luogo per asciugare l'uva), mosti ad alte pressioni in torchi speciali, fortificazione immediata a 9°C, decantazione e svinatura dopo i primi freddi, nuova fortificazione fino a raggiungere i 18° C



INVECCHIAMENTO

Eseguito secondo il sistema di Criaderas e Soleras, per un minimo di 20 anni



GRADAZIONE ALCOLICA

18% Alc. /Vol.



COLORE

Nero mogano lucente



PROFUMO

I sentori varietali del vitigno Pedro Ximénez, che richiamano i fichi e l'uvetta, sono arricchiti da ampi profumi balsamici



SAPORE

Al palato è appena fresco, con una dolcezza prepotente, piena, squisita e mielata



CONSIGLI DI CONSUMO

È un ottimo vino da meditazione, ma ideale anche con dessert