



Pérez Barquero

# Frutado Fragante Finos Cristalino Avocado

## Los Amigos

Fino 100% Pedro Ximénez



### TIPO

Fino

### VARIEDAD

100% Pedro Ximénez.

### GRADO ALCOHOLICO

15% Vol. natural (Sin encabezamiento).

### CRIANZA

Biológica. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo de 3-4 años en botas de roble americano.

### ASPECTO

Límpido. Brillante. Color amarillo pálido.

### AROMA

Agradablemente punzante. Recuerdos de madera y frutos secos (almendra).

### SABOR

Ligero. Seco. Levemente amargoso. Postgusto de madera y frutos secos en vía retronasal.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Frío (6-8° C.)

### GASTRONOMIA

Aperitivo ideal solo o bien acompañando mariscos, tapas y entremeses. Maridaje perfecto con frituras de pescado y paella.

### PREMIOS:

Baco del descubrimiento- Sevilla 1986- unión española de catadores

**Es una marca muy antigua** y el nombre de la bodega donde este fino se cría en silencio durante tres-cuatro años de media. En otras zonas sería un gran reserva; aquí lo “reservamos” para que salga al exterior en momentos felices, siempre se ha dicho que el fino es el vino de la amistad.