



Pérez Barquero

## Solera 13



# Frutado Fragante Finos Cristalino Avocado

Fino 100% Pedro Ximénez

### TIPO

Fino

### VARIEDAD

100% Pedro Ximénez.

### GRADO ALCOHOLICO

15% Vol.

### CRIANZA

Biológica. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo mínimo superior a 2 años en botas de roble americano.

### ASPECTO

Brillante y transparente. Color amarillo pálido.

### AROMA

Limpio. Armónica unión de crianza y recuerdos varietales. Frutos secos.

### SABOR

Ligero. Seco. Levemente amargoso. Agradable retronasalidad.

### 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

**El más joven** de nuestros finos, ligero y agradable para copear.