



# Afrutado Dulce PX Cosecha Avocado

## Cosecha

100% Pedro Ximénez



### TIPO

Pedro Ximénez.

### VARIEDAD

100% Pedro Ximénez.

### GRADO ALCOHOLICO

15% VOL

### ASPECTO

Brillante, denso. Al agitar mancha la copa. Color dorado viejo. Tonalidades melosas.

### AROMA

Intenso, profundo y complejo.

Elegante mezcla de aromas primarios evolucionados por pasificación de la uva Pedro Ximénez.

Recuerdos de otros frutos pasificados: higos, ciruelas, dátil.

Miel de caña.

### SABOR

Gran estructura en boca. Denso, potente, cálido. Muy persistente.

Suave recuerdo a miel por vía retronasal.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Admite consumo a temperatura ambiente o frío.

### GASTRONOMIA

Meriendas, postres, acompañando dulces o helados. También con hielo y seltz.

### PREMIOS:

Baco de oro 2005-vinos jóvenes- premios baco-uniión española de catadores

**Ideal para** quienes buscan puramente el afrutado en un vino de pasas Pedro Ximénez seleccionado por su calidad. Destaca el equilibrio entre dulzor y acidez de nuestro PX Cosecha, así como su cuidada presentación. Joven, ligero, se puede tomar incluso con hielo.