



Pérez Barquero

## La Cañada



# Afrutado Dulce P/N Cristalino Avocado

100% Pedro Ximénez

### TIPO

Pedro Ximénez.

### VARIEDAD

100% Pedro Ximénez.

### GRADO ALCOHOLICO

15% VOL

### CRIANZA

Prolongado envejecimiento oxidativo por el sistema de criaderas y soleras durante un periodo superior a 25 años.

### ASPECTO

Brillante. Muy denso, untuoso con marcado y persistente rastro yodado en la copa. Color negro impenetrable. Tonalidades yodadas en los contornos.

### AROMA

Intenso, profundo y complejo. Mezcla muy evolucionada por efecto de la larga crianza de aromas primarios propios de la uva pasificada, con otros desarrollados durante la estancia en la bota. Son perceptibles matices de frutos pasificados (uva, higos y ciruelas) así como a café, cacao y maderas exóticas.

### SABOR

Gran estructura en boca, denso ,potente, cálido. Muy persistente. Elegante recuerdo de café y chocolate por vía retronasal.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Admite consumo a temperatura ambiente o muy frío.

### GASTRONOMIA

Meriendas o postres acompañando dulces o helados. También con hielo sólo o combinado con seltz.

### PREMIOS:

Medalla de plata-salón internacional del vino 2003 Madrid

Zarcillo de oro- premios zarcillo 2005

Bacchus de oro-bacchus 2006

Cuadro de honor/dulces- guía de honor de vinos gourmets 2006 y 2007

Uno de los 300 mejores vinos de España- guía de vino y gastronomía 06-07

Cuadro de honor- anuario de los vinos 2006 y 2007. Ediciones el país

Seleccionado entre mejores vinos de Andalucía-diario expansión 1 febrero de 2007

Selección con 9/10 puntos entre los 33 mejores generosos 2007-revista club de gourmets marzo 2007

Primer premio, vinos dulces cata-concurso del consejo regulador julio 2007

Gran oro-concurso internacional de vinos - Andalucía 07. Puntos 100/100.