



Pérez Barquero

# Solera Fundacional

## Pedro Ximénez

100% Pedro Ximénez

**VARIEDAD DE UVA:**

100% Pedro Ximénez, pasificada.

**TONALIDAD:**

Entre café y azabache, con preciosos tonos yodados en el catavino que avalan su vejez.

**ENVEJECIMIENTO:**

Sistema de Criaderas y Solera en botas viejas de roble.

**BOUQUET:**

Complejos aromas a pasa, dátil, café y chocolate amargo.

**TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO:**

Entre 15 y 20°C.

**BOCA:**

Suave y cremoso, con ligeros tonos amargos perfilados deliciosamente en vía retronasal.

**PREMIOS:**

Máxima puntuación-cata de vinos dulces pedro ximenez. Elmundovino. Noviembre 2006

