

# Fino Solera 13



## Descripción

Tipo: generoso seco / Fino.

Varietal y procedencia: uvas pedro ximénez procedentes de los mejores pagos de albariza de la Sierra de Montilla y Moriles Altos.

Crianza: biológica por el sistema de criaderas y soleras.

## Nota de cata

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.

## Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa):  $\leq 2,50$  g/litro.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico):  $4,40 \pm 0,50$  g/litro.

Acidez volátil (ácido acético):  $\leq 0,60$  g/litro.

## Gastronomía

Copeo y tapeo de mediodía. Primeros platos frescos, frituras de pescado y marisco. Servir muy frío, a 6-8 °C.

