



# MICHAELA

## Pedro Ximenez



**Tipo de Vino:** Dulce Natural.

**Variedad de Uva:** Pedro Ximénez.

**Denominación de Origen:** Jerez-Xérèz-Sherry.

**Vejez Promedia:** 4-5 años.

**Elaboración y Crianza:** El vino Pedro Ximénez se obtiene a partir de la uva del mismo nombre, que se somete al proceso tradicional del "soleo", hasta lograr una intensa pasificación del fruto. Tras el prensado se obtienen unos mostos que presentan una extraordinaria concentración de azúcares y un cierto nivel de coloración, el cual se somete a fermentación alcohólica parcial, detenida en su caso mediante la adición de alcohol vínico.

Su crianza, exclusivamente de carácter oxidativo, propicia una progresiva concentración aromática y una complejidad creciente, si bien procurando siempre no perder la frescura y el carácter frutal típico de la variedad.

**Características Físico -Químicas:**

**Grado Alcohólico:** 15% Vol.

**Azúcar:** >210gr/l.

**Acidez Total:** 4,00-5,00 gr/l.

**Acidez Volátil:** 0,5-0,7 gr/l.

**Características Organolépticas:** Vino de color ébano más o menos intenso con irisaciones yodadas, con lágrima muy amplia y sensación visual de gran densidad. En nariz ofrece aromas extremadamente ricos, con predominio de las notas dulzonas de frutos secos tales como pasas, higos y dátiles, acompañados de aromas de miel, arropo y frutas en compota y confitada, acentuándose con el tiempo de envejecimiento los tonos tostados (café, chocolate amargo y cacao) y regaliz.

En boca resulta aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga el dulzor extremo y la calidez del alcohol, y un final muy largo y sabroso.

**Maridaje:** Quesos Azules (Cabrales, Gorgonzola, Stilton, Roquefort) Postres y Helados (Tarta de Queso, Helados de Turrón y Vainilla y Chocolate Negro) Panacotta, Helado de Mascarpone, Cremoso de Café y Chile Mexicano.

**Conservación y recomendaciones:** Las cajas deberán ser almacenadas en un lugar fresco y seco, Servir entre 15-18°C.

Manuel Torres Zarzana - Enólogo