



XIXARITO

Moscatel

Tipo de Vino: Dulce Natural.

Variedad de Uva: Moscatel

Denominación de Origen: Jerez-Xérèz-Sherry.

Vejez Promedia: 12 años.

Elaboración y Crianza: 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 es exclusivamente de carácter oxidativo.

Características Físico -Químicas:

Grado Alcohólico: 17,5% Vol.

Azúcar :<160gr/l.

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

Acidez Volátil: 0,4-0,7 gr/l.

Características Organolépticas: De color caoba oscuro por su envejecimiento, destaca el marcado aroma de la uva pasa siendo muy equilibrado en todos sus aromas. Muy abocado, aterciopelado y untuoso, de marcado sabor a pasas, tiene mucho cuerpo y estructura, es largo y persistente.

Maridaje: Postres y Helados (Tarta de Manzana, Uvas, Leche frita y Bizcocho de Limón) Profiteroles, Tiramisú, Compota de Fruta y Mousse de Chocolate)

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