

Pedro Ximénez 3 Pasas



Vino dulce 100% Pedro Ximenez. Crianza de 10 años en roble americano

Calificación Sin calificación

Precio

precio 7,40 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Pedro Ximenez 3 Pasas

Pedro Ximenez 3 Pasas es un **vino dulce monovarietal**, elaborado únicamente con uvas pasas de la variedad Pedro Ximénez. Para su maduración se utilizan botas de roble americano, durante un periodo medio de 10 años. Lo elabora **Bodegas Cobos**, que forma parte del grupo Navisa Industrial Vinícola Española, situado en Montilla, Córdoba. Se trata de unas bodegas que poseen una amplia cartera de productos, elaborados manteniendo el equilibrio entre los procesos tradicionales y las últimas innovaciones tecnológicas.

Elaboración

Los viñedos se encuentran en zonas que favorecen una rápida maduración de la uva, que se recogen de forma manual. Posteriormente se lleva a cabo la fermentación, que transforma el mosto en vino. La crianza tiene lugar en botas de roble americano, durante una media de 10 años por el sistema de criaderas y soleras. Este proceso se controla bota a bota, para que los vinos obtengan las mejores características, propias de la marca.

Notas de Cata

A la vista, **PX Tres Pasas** es de color ámbar oscuro. Al olfato destacan los aromas a pasas, fruta madura, miel y especias dulces. Al paladar es complejo. Final a pasas con toques de madera. Se recomienda tomarlo junto a quesos curados o con postres, como helados, dulces o chocolate. También suele utilizarse en diversas recetas de cocina. **Graduación: 16%**.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.