

15%
vol.
alcohol

50cl

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN

CSB
casalbor.com



TORNERÍA

PEDRO XIMÉNEZ



ELABORACIÓN

Madurado en una barrica muy especial y producido en Córdoba, donde esta variedad encuentra el hábitat ideal, lejos de la humedad, y convierte un mosto de uva pasa en el mejor vino dulce del mundo.

Un postre en sí mismo. Perfecto final de una comida. Acompaña muy bien postres no muy dulces.



ARQUEOENOLOGÍA

Pedro Ximénez 1/PX.
Origen: Bodegas Galán Portero, Montilla (Córdoba).



VISTA

Negro, azabache, yodado en la capa superior y lento en su movimiento en el cristal.



NARIZ

Intensidad muy alta, con aromas tostados y de eucalipto que contrastan con otros aromas primarios como higos, ciruelas y pasas.



BOCA

Muy dulce pero no empalagoso, equilibrado con la acidez y donde el alcohol está perfectamente integrado. Muy persistente en boca con aromas de dátiles y toffee en el retrogusto. Un vino majestuoso.



MARIDAJE

Tartas, Helados, Mousses, Mermeladas...



TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir fresco, entre 12 y 14° C en un catavinos tradicional, si es amplio, o bien una copa de vino blanco.