

Aurora Pedro Ximénez

Monovarietal de uva Pedro Ximénez

D.O. Jerez-Xérès-Sherry



Vino dulce natural de crianza oxidativa elaborado a partir de una selección de uva Pedro Ximénez pasificada y envejecido por largo tiempo en botas de roble americano en las soleras centenarias de Francisco Yuste de Sanlúcar de Barrameda.

VISTA: Elegante color caoba muy oscuro.

NARIZ: Aromas a pasas, higos y dátiles, miel, arropo y compota de frutas.

BOCA: Aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga el dulzor extremo.

GASTRONOMÍA: Armoniza de forma excepcional con postres no muy dulces, quesos azules de gran intensidad y chocolate negro.

Aconsejamos una temperatura de servicio entre 12 y 14 grados.

Botella	Alcohol	Edad media
50 cl	15% vol	10 años