

## XIMÉNEZ-SPÍNOLA PEDRO XIMÉNEZ

### Introducción

<b>Nombre:</b>	XIMÉNEZ-SPÍNOLA PEDRO XIMÉNEZ
<b>Origen:</b>	JEREZ DE LA FRONTERA
<b>Variedad:</b>	100 % PEDRO XIMÉNEZ DE PASA
<b>Grado Alcohólico:</b>	15 %.

### Información

<b>PEDRO XIMÉNEZ</b>	Vino 100 % Pedro Ximénez de pasa. Proporción nada habitual, ya que al pasificar se obtienen solamente 30 litros de mosto por cada 100 kilos de uva. Cada año se embotellan las distintas partidas seleccionadas de nuestra solera, sin rectificar ni estabilizar. El resultado es un caldo aromático envejecido en condiciones naturales. Tanto el color como la densidad, son los propios del "soleo", la concentración de azúcares naturales, y el envejecimiento oxidativo en barricas de roble.
----------------------	---

