



## P.X. COSECHA

ORIGEN: JEREZ DE LA FRONTERA

VARIEDAD: 100% Pedro Ximénez

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



### ELABORACIÓN:

La gran particularidad de su elaboración, está en llevar la fermentación a 13% de alcohol en bodega de Roble Francés con el tapón abierto y frenar el proceso de conversión alcohólica tapando posteriormente la bodega sin dejar cámara de aire, lo cual hace que todo el vino conserve la misma glucosa residual, al tiempo que de una forma hermética se favorezca la conservación de aromas y sabores frutales sin posibilidad de oxidación.

### CATA:

**COLOR:** Oro intenso, limpio y brillante, nada oxidado ni turbio, manteniendo las tonalidades propias de un zumo natural de uva. No se observan ribetes ni diferencias notables de tonalidad en el cristal desde los distintos ángulos de observación del catavino. Sí presenta lágrima glicérica propia de su fermentación natural.

**AROMA:** A copa parada destacan los aromas de fruta carnosa: melocotón, albaricoque y ciruela madura pero no pasificada. Al poner la copa en rotación se despiertan la pera y la manzana verde, sin que la madera de Roble Francés aporte más que un matiz leve de almendra amarga, que equilibra la profusión exuberante de su manifestación frutal.

**SABOR:** Verdaderamente equilibrado de principio a fin, sin percepción alcohólica de ningún tipo y casi paladeando los distintos matices de la fruta, que se potencian en la parte posterior del paladar, quedando totalmente limpio gracias a la notable acidez alcanzada con el soleo parcial en las ?camadas?. El retrogusto es largo, delicioso nada pesado y sumamente agradable y frutal.