



Pandorga Pedro Ximénez 2021

CHF 45.00 | 10 cl = CHF 12.00

Aromi intensi di gelatina di mele cotogne, miele di bosco, datteri, prugne e pera secca al naso. Al palato è molto dolce e oleoso. L'intensità dei sapori è straordinaria e il finale persiste a lungo.

Produttore	Ramiro Ibañez
Categoria	Vino dolce
Paese	Spagna
Regione	Vino de la Tierra de Cádiz
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	9.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2071
Vitigni	Pedro Ximénez
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318221
Adatto a	Dessert, Formaggi



Vinificazione

Il Pandorga Pedro Ximénez è prodotto con uve appassite al sole. Quando l'acqua dell'uva evapora, la concentrazione di zucchero aumenta. Le uve sono state raccolte con una gradazione alcolica potenziale di 10,5 vol. e dopo l'appassimento avevano una gradazione alcolica potenziale di 28 vol. La resa è di conseguenza ridotta e quindi da 6 tonnellate di uva sono stati spremuti solo 450 litri di mosto. Con questo elevato contenuto zuccherino, i lieviti devono lavorare molto duramente e la fermentazione si è svolta per 42 giorni fino all'arresto naturale con una gradazione alcolica di 9,5% vol. e un residuo zuccherino di 310 g/l.

Storia

COTA 45 è uno dei nuovi progetti più interessanti della Spagna. Con la linea Pandorga, Ramiro Ibañez produce vini dolci che sono tra i più interessanti di tutta la Spagna.

