

Williams & Humbert

DON GUIDO SOLERA ESPECIAL PEDRO XIMÉNEZ 20 ANNI



NOTE GENERALI

Tipologia DOP Jerez – Xérès – Sherry Rare Old Sweet

Zona produttiva Jerez Superior, Pago Balbaína

Vitigni 100% Pedro Ximénez

Vinificazione Uva appassita al sole per 15 giorni presso l'Almijar (luogo per asciugare l'uva), mosti ad alte pressioni in torchi speciali, fortificazione immediata a 9°C, decantazione e svinatura dopo i primi freddi, nuova fortificazione fino a raggiungere i 18° C.

Invecchiamento Eseguito secondo il sistema di Criaderas e Soleras, per un minimo di 20 anni.

Gradazione alcolica 18% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Nero mogano lucente.

Profumo I sentori varietali del vitigno Pedro Ximénez, che richiamano i fichi e l'uvetta, sono arricchiti da ampi profumi balsamici.

Sapore Al palato è appena fresco, con una dolcezza prepotente, piena, squisita e mielata.

Abbinamenti È un ottimo vino da meditazione, ma ideale anche con dessert.

JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



MATERIA PRIMA | VITIGNI
PALOMINO E PEDRO XIMÉNEZ



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA

