



ÁLVARO DOMEcq S.L.

PEDRO XIMENEZ 1730 DO. JEREZ



Tipo de Vino: Vino PX DO Jerez

Variedad de Uva: 100% Pedro Ximenez

Grado Alcohólico: 17%

Vendimia: Septiembre

Fermentación: 2-3 semanas

Tipo barricas: roble americano de 500 l

Nota de cata: vino dulce de color caoba oscuro con profundos aromas de pasificación. En boca presenta un gran cuerpo, es armónico y tiene un largo final.