



Venerable

Denominación: D.O. Jerez - Xeres - Sherry

Zona de producción: Jerez de la Frontera - Cádiz

Tipo de vino: Pedro Ximénez Viejisimos VORS

Variedad de uva: 100% Pedro Ximénez

Vejez promediada: 30 años

Graduación alcohólica: 17 % Vol.

Elaboración

Vinificación: Elaborado con uvas Pedro Ximénez que se dejan asoleo para su pasificación, posteriormente son prensadas y su fermentación es paralizada por adición de alcohol puro de vino.

Envejecimiento: Su solera se fundó en el año 1902. Pasa varias décadas de envejecimiento en bota de roble siguiendo el sistema de Soleras.

Características organolépticas

Fase visual: Bello y penetrante color caoba muy oscuro, ribeteado de tonos yodados que deja notar su alta su alta densidad.

Fase olfativa: Una extraordinaria capacidad aromática, con profundos y dulces aromas a pasas y torrefactos, con un complejo trasfondo de crianza que dejan paso a un sabor a tostados y un agradable dulzor

Fase gustativa: Resulta amplio, suave y el final es largo y persistente, con elegantes tonos amargos en el post-gusto.

Nuestra recomendación

Maridaje: Recomendamos tomar Venerable, como culminación perfecta de una comida especial, con los postres o con un buen queso azul como máximo ejemplo de armonía para poder el perfecto maridaje de un queso con un vino.

Temperatura de servicio: Consumir preferentemente a 10 - 12° C.

(Premios y Menciones al dorso)



Premios y Menciones

IWSC 2006, Medalla de Oro (Best in Class).
Categoría Pedro Ximénez 30 años.



Formato	Ca x Pa	Código
Caja 6 x 75 cl.	105	-
Caja 12 x 37,5 cl.	98	-