PX

LA CILLA

DATOS BÁSICOS
Nombre del vino: PX LA CILLA
Variedad de la uva: Pedro Ximenez
Zona o Denominación de Origen:
D.O. Jerez-Xérès-Sherry

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS
Grado alcohólico: 17.5 ± 0.5%
Azúcares: 400 ± 10 g/l
pH: 4.1 ± 0.1
Acidez Total: 3.8 ± 0.5 g/l ácido tartárico
Sulfitos: menos de 50 mg/l

CRIANZA
Tipo de crianza: Oxidativa
Tiempo: 5 años de crianza oxidativa
Botas: 166 - 4 criaderas de crianza oxidativa
Bodegas: Las Pastoras
Ubicación de bodegas: Sanlúcar de Barrameda
Tipo de Vasija: Botas de roble americano
Proceso de elaboración: Después del prensado de las uvas pasas de la variedad Pedro Ximenez, el mosto se encabeza con alcohol vinico hasta 17.5 % vol. y se envejece en botas de roble americano en el sistema tradicional de soleras y criaderas de Jerez. La crianza es fisicoquímica y se produce por la oxidación de los vinos en las vasijas y en el trasiego por las distintas criaderas.

NOTA DE CATA
Vista: De color caoba
Nariz: Con recuerdos de ciruelas, pasas, chocolate, maderas nobles, ...
Boca: Untuoso y suave al paladar. Largo postgusto en el que se aprecia el sabor de la uva pasa.

MARIDAJE
De caracter vigoroso y equilibrado es el vino perfecto para acompañar postres a base de chocolate, helados o bien de aperitivo con queso cabrales, azul o con foie.
Ideal en la cocina para la elaboración tanto de postres como de guisos de carne iberica de cerdo con naranja amarga para constractar su potencia.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:
* Los vinos viejos de crianza oxidativa pueden permanecer en perfectas condiciones organolepticas durante años una vez embotellados
* Guardar en sitio fresco
* Temperatura aconsejable de conservación, entre 15º y 18º, sin variaciones sensibles
* Los ruidos, la luz, y las altas temperaturas son enemigos del vino
* Colocar las botellas en posición vertical
* Evitar las exposiciones solares y la colocación junto a cafeteras u otros generadores de calor
* Servir muy frio, de 6º a 8º

FORMATO
Botellas con capacidad de 37.5 cl. en caja de 6 botellas.

PREMIOS
Guía Peñin 2022 - 91 puntos
Guía Proensa 2021 - 92 puntos
Guía Peñín 2021 - 91 puntos
Guía Gourmet 2020 - 90 puntos

BARBADILLO
DESDE 1821