

# 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:  $17.5 \pm 0.5\%$   
Azúcares:  $400 \pm 10$  g/l  
pH:  $4.1 \pm 0.1$   
Acidez Total:  $3.8 \pm 0.5$  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 ibérica de cerdo con naranja amarga para contrarrestar su potencia.

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

- \* Los vinos viejos de crianza oxidativa pueden permanecer en perfectas condiciones organolépticas durante años una vez embotellados
- \* Guardar en sitio fresco
- \* Temperatura aconsejable de conservación, entre 15° y 18°, 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 frío, de 6° a 8°

## FORMATO

Botellas con capacidad de 37.5 cl. en caja de 12 botellas.

## PREMIOS

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



# BARBADILLO

DESDE 1821