



gran Reserva

Degusta Club

JEREZ PEDRO XIMENEZ VIÑA 25 – LA INA

Uma das melhores surpresas entre os vinhos de sobremesa, o rico Viña 25, é uma das maiores referências na casta Pedro Ximénez, mostrando grande complexidade. Incrivelmente versatil, combina com uma infinidade de sobremesas. Vinhedo único, de solo rico em areia e argila, chamado de "Viña 25", que dá nome ao vinho. De ótima exposição solar, permite o pleno amadurecimento das uvas. Muito bom!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Fortificado/
Doce

Terroir

País Espanha
Região Jerez
Produtor La Ina
Safra s/s

Elaboração

Uva Pedro Ximenez
Teor Alcoólico 17%
Amadurecimento 12 meses em carvalho americano no sistema de solera

Por Murilo Azevedo

Visual Granada com tons acobreados
Olfativo Frutas secas, figo, ameixa de manjar e mel
Gustativo Intenso, potente, expressivo, marcante, complexo.
Harmonização Chocolate, ovo de páscoa, brownies, petit gateau e charuto!!

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16º
Estimativa de Guarda Pronto ou + 10 anos

Dos vinhos Jerez

Trata-se de um vinho exótico, único, estilo diferenciado, fortificado, cheio de nuances e com muita personalidade. Tem seu berço na Andaluzia, Espanha, e carrega esse nome devido à cidade de Jerez de La Frontera. A região é muito conhecida pelo solo branco, de albariza, com grande quantidade de calcário que garante a umidade para a videira. A uva predominante para a produção do Jerez é a PALOMINO. Mas há ainda a PEDRO XIMENEZ e a MOSCATEL. Há diversos tipos de Jerez, sendo que a maioria é seco, mas também pode ser meio doce ou doce. São eles: Fino, Amontillado, Manzanilla, Oloroso, Palo Cortado, Pedro Ximenez e Moscatel.