



9^o Reserva



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 versátil, 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	14/16°
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.