

# Bodegas Tradición

## PEDRO XIMÉNEZ V.O.S. 20 AÑOS

Jerez, Espanha



UVAS: Pedro Ximenes

TIPO: Fortificado Doce

**VINIFICAÇÃO:** As uvas Pedro Ximenes são secas ao sol numa técnica conhecida como soleado. A seguir, as uvas são esmagadas e o mosto colocado para fermentar. Ao atingir apenas 2 a 3 graus de álcool natural a fermentação é interrompida pela adição de álcool vínico e o produto é colocado numa “bota” (barrica de 600 litros, com apenas 500 litros de vinho no interior), onde permanece até o engarrafamento. No caso do V.O.S. (Vinum Optimum Signatum) o tempo mínimo de permanência na barrica é de 20 anos. O resultado é um vinho concentrado, doce e oxidado, de grande personalidade e expressão, típico da região de Jerez.

**COMENTÁRIOS:** Cor âmbar muito escuro, quase negro e impenetrável, exibindo aromas de frutas caramelizadas (figos Ramy), melado de cana, especiarias, empireumático e notas de oxidação (rancio), muito intensos. Untuoso na boca, tem boa acidez para compensar parcialmente a extrema doçura, corpo pleno e muito longa persistência, com retro-olfato de melado de cana.

**AVALIAÇÃO:** RP 92, PÑ 92 e W&S 94

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 15%

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 14°C a 15°C

**HARMONIZAÇÃO:** “Vinho de Meditação”, pode ser combinado com frutas ácidas, como abacaxi ou apreciado por si só.



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554

