



## ÁLVARO DOMECQ S.L.

### Pedro Ximenez 1730 Jerez

---



**Bodega:** Alvaro Domecq

**Tipo de Vino:** vino de Jerez dulce

**Variedad de Uva:** 100% Pedro Ximenez

**Elaboración:** las uvas son expuestas al sol tras ser vendimiadas hasta que se consigue su pacificación. Una vez pacificadas, el escaso néctar que se extrae, pasa a nuestras viejísimas barricas hasta adquirir una vejez media de 40 años entre criaderas y soleras.

**Crianza:** 40 años de crianza en bodega

**Grado Alcohólico:** 17%

**Tasting:** Very dark and opaque. It is a delight to the senses, with undertones of raisin, date and dried fig, as well as lovely hints of carob, cedar and walnut. On the palate it is dry and velvety, and intensely nuanced. It is powerful and long, without being cloying..

**Maridaje y Servicio:** con entrantes de queso azul, e ideal para acompañar postres. Debe servirse frío. No es perecedero y una vez embotellado el paso del tiempo no afecta su calidad.

**Formato:** Botella de 50cl. Caja de 12 botellas.