



IDENTIDAD

Bodega	Alvear
Nombre	CB Alvear
Uvas	Pedro Ximenez (100 %)
Ubicación	España > Andalucía > Montilla–Moriles
Clasificación	DO - Crianza
Categoría	Blanco / Vino seco
Alcohol	15.0 %
Precio	5,55 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

CONSUMO

Platos Tapas y entremeses

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 15.00 %

ELABORACIÓN

Info. sobre Vino elaborado por crianza biológica (bajo velo de flor) durante más de cinco años en botas de roble americano mediante el sistema de criaderas y soleras con sacas y rocíos periódicos. Al elaborarse a partir de mostos procedentes de uva Pedro Ximenez muy rico en azúcares no es necesaria su alcoholización en ninguna de las fases de elaboración y crianza

CATAS (1)

Fecha	7/1/15
Catador	Yo
Visual	Pajizo pálido y brillante
Olfato	Aroma limpio elegante y algo punzante. Recuerdos de miga de pan y levadura

Alvear - CB Alvear

Boca En pocas y muestra ligero seco, franco y sabroso.
El paso en boca aparece agradables notas de frutos secos con
toques salinos.
Buena persistencia final.

BOTELLAS SACADAS (1)

8/1/15	Precio de			8/1/15	Consumido		
--------	-----------	--	--	--------	-----------	--	--