

# Bodegas Delgado Px Delgado



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodegas Delgado</b>
Nombre	<b>Px Delgado</b>
Uvas	Pedro Ximenez (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; Andalucía &gt; Montilla–Moriles</b>
Categoría	Vino Blanco
Precio	<b>6,00 €</b>

## BOTELLA

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 15.00 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Su elaboración es artesanal y comienza después de recoger la uva y extenderla al sol sobre capachos de esparto. Este soleado de los racimos le produce a la uva una deshidratación y un gran incremento en la densidad de sus azúcares, ya de por sí alta por la naturaleza de la uva, lo que le aporta su característico dulzor. Envejecimiento oxidativo. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo de 4-6 años en botas de roble.

## VIÑEDO

Tierra El clima es cálido y seco, de largos veranos, con temperaturas máximas que con frecuencia superan los 40º C. Los inviernos son cortos y fríos, con temperaturas mínimas de 2º C.

## CATAS (1)

Fecha	<b>17 de enero de 2018</b>
Catador	Curso De Cata
Puntuación	92.0
Platos	Repostería, quesos azules, foie, helados, chocolate puro. Meriendas o postres acompañando dulces o helados. También con hielo. El vino es en sí mismo un postre líquido.
Visual	Color caoba muy oscuro, casi negro con tonalidades yodadas.



# Bodegas Delgado Px Delgado

- Olfato** Intenso, profundo y complejo. Elegante mezcla de aromas primarios evolucionados por pasificación de la uva Pedro Ximénez, con otros complejos propios del envejecimiento oxidativo. Recuerdos de otros frutos pasificados: higos, ciruelas, etc. Café. Cacao. Maderas exóticas.
- Boca** Gran estructura en boca, denso, potente, cálido. En el paso aparecen notas de cáscara de naranja amarga. Recuerdo de café y chocolate por vía retronasal. Muy persistente.

## BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
17/1/18	Consumido		

