

NECTAR PX



Añada	González Byass
Bodega	Jerez
Den.origen	Pedro Ximénez
Uvas	24/01/2024
Fecha de cata	Dulce
Tipo de vino	10,50 €
Precio	

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Néctar es un vino procedente de uva Pedro Ximenez con 9 años de crianza en el sistema de criaderas y solera.

Análisis enológico

Alcohol: 15%

Fases de la cata:

Visual

De color caoba oscuro y muy intenso, casi podríamos decir Iodo. Muy glicérico, limpio y brillante

Olfativa

Presenta una intensidad alta, aromas a pasas, palo lu, nueces y avellana, higo, a dátil muy intenso, también como no a miel y caramelo

Boca

Muy goloso, con una acidez equilibrada, se nota el alcohol, es un vino denso y amplio, largo y bastante persistente