



Bodegas Cruz Conde

Fino Natural 1902

REGION: España / Córdoba, Andalucía

CEPA: 100% Pedro Ximénez

Fundada por el comandante del Ejército de Tierra Don Rafael Cruz Conde en el año 1902, Los viñedos están constituidos fundamentalmente por la cepa "Pedro Ximénez", que supone el 90% de la producción de uva en el marco de la Denominación. Las altas temperaturas de la zona le proporcionan a la uva un alto contenido en azúcares (244 gramos por litro de mosto) y por tanto, una graduación alcohólica natural (superior a 14,5º tras la fermentación).

ELABORACION

Obtenido de la crianza biológica bajo velo de flor, en botas de roble americano durante 5 años por el sistema tradicional de Solera y Criaderas en nuestra bodega centenaria. Un Vino blanco seco natural obtenido de la uva Pedro Ximénez que alcanza una graduación de 15º obtenidos naturalmente.

CATA

Amarillo pálido con aromas a frutos secos con toques de levadura. Seco en boca con un final redondo que acompañará a la perfección un amplio abanico de aperitivos, pescados y mariscos.

MARIDAJE

Muy versátil; ideal como aperitivo y para acompañar mariscos, pescados, quesos, jamón serrano, tempura, sushi y sashimi.

DATOS TECNICOS

APELACIÓN: D.O.P. Montilla-Moriles

ALC/VOL: 15%



The Global Group

www.ttg-globalgroup.com

info@ttg-globalgroup.com

