

MONVISA



Índice

- Fino “Los Amigos”
 - Pedro Ximénez: “Los Amigos”
 - Fino “Gran Barquero”
 - Pedro Ximénez Gran Barquero”
 - Tarifa de precios
- Para mayor información sobre los vinos de nuestra tierra pulse [aquí](#)

Fino: “Los Amigos”

- **TIPO**
Fino
- **VARIEDAD**
100% Pedro Ximénez.
- **GRADO ALCOHOLICO**
15% Vol. natural (Sin encabezamiento).
- **CRIANZA**
Biológica. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo de 3-4 años en botas de roble americano.
- **ASPECTO**
Límpido. Brillante. Color amarillo pálido.
- **AROMA**
Agradablemente punzante. Recuerdos de madera y frutos secos (almendra).
- **SABOR**
Ligero. Seco. Levemente amargoso. Postgusto de madera y frutos secos en vía retronasal.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO**
Frío (6-8° C.)
- **GASTRONOMIA**
Aperitivo ideal solo o bien acompañando mariscos, tapas y entremeses. Maridaje perfecto con frituras de pescado y paella.
- **Premios:**
 - Baco del descubrimiento- Sevilla 1986- unión española de catadores

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

- Datos del producto



Pedro Ximénez: “Los Amigos”

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

- **TIPO**
Pedro Ximénez.
- **VARIEDAD**
100% Pedro Ximénez.
- **GRADO ALCOHOLICO**
15% VOL
- **CRIANZA**
Oxidativa por el Sistema de criaderas y soleras.
- **ASPECTO**
Límpido. Transparente. Brillante. Untuoso. Color caoba oscuro con matices yodados.
- **AROMA**
Intenso, profundo y complejo. Uva Pedro Ximénez pasificada. Dátil. Miel de caña. Aromas tostados.
- **SABOR**
Aterciopelado. Denso. Equilibrado. Cálido. Persistente. Elegante recuerdo retronasal.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO**
Admite consumo a temperatura ambiente o muy frío.
- **GASTRONOMIA**
Meriendas o postres acompañando dulces o helados. También con hielo sólo o combinado con seltz.

- Datos del producto



Fino: “Gran Barquero”

- **TIPO**
Fino
- **VARIEDAD**
100% Pedro Ximénez.
- **GRADO ALCOHOLICO**
15% Vol. natural (Sin encabezamiento).
- **CRIANZA**
Biológica. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo de 8-10 años en botas de roble americano.
- **ASPECTO**
Límpido. Brillante. Color amarillo pálido.
- **AROMA**
Punzante. Intenso. Armónico. Rico en aldehídos. Madera y frutos secos.
- **SABOR**
Ligero. Seco. Levemente amargoso. Fruta seca (almendra) y sabores tostados. Intenso retrogusto y retronasalidad.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO**
Frío (6-8º C.)
- **GASTRONOMIA**
Aperitivo ideal solo o bien acompañando mariscos, tapas y entremeses.
- **Premios:**
 - Medalla de oro - Alimexpo 87
 - Medalla de oro - Blayais-Bourgeois 1988 Francia
 - Medalla de plata - Vinexpo 91
 - Medalla de oro - Baco del descubrimiento 1998. Unión española de catadores
 - Medalla de oro - Gastronomía siglo XX. Radio turismo
 - Bacchus de oro - Bacchus 2000
 - Bacchus de plata - Bacchus 2006
 - Medalla de bronce - Challenge international du vin 2006
 - Medalla de oro - Concurso internacional de vinos de Andalucía 2007

[VOLVER AL ÍNCIDE](#)

- Datos del producto



Gran Barquero

“Pedro Ximénez”

- **TIPO**
Pedro Ximénez.
- **VARIEDAD**
100% Pedro Ximénez.
- **GRADO ALCOHOLICO**
16% VOL
- **CRIANZA**
Envejecimiento oxidativo. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo de 4-6 años en botas de roble.
- **ASPECTO**
Brillante. Muy denso. Al agitar “mancha la copa”. Color caoba muy oscuro, casi negro. Tonalidades yodadas.
- **AROMA**
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.
- **SABOR**
Gran estructura en boca, denso, potente, cálido. Muy persistente.
Elegante recuerdo de café y chocolate por vía retronasal.

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

- Datos del producto



Tarifa de precios:

- Fino “Los Amigos”: 3,15 €
- Los Amigos “Pedro Ximénez”: 5,10 €
- Fino “ Gran Barquero”: 5,45 €
- Gran Barquero “Pedro Ximénez”: 9,40 €

[VOLVER AL ÍNDICE](#)