



PORVINO

Fermentación Lenta, Ximénez-Spínola

Descripción y características

Descripción

- Color oro intenso y limpio
- Intensidad alta en nariz

Características

- Aromas a roble francés con notas de pasas y ciruelas secas
- Seco, amplio, pleno
- Abarca todos los sabores, desde madera a frutas frescas hasta frutas maduras
- Crianza en barrica por 6 meses. Vino de guarda que las cualidades mejoran cada año en botella.

Gastronomía

- Pescados, carnes rojas a la plancha o guisados, aperitivos, ahumados, aceitunas, quesos añejos, frutos secos



Tipo de vino
Blanco



Cepas
Pedro Ximénez



Añada
2018



D.O.
Jerez, Xerez, Sherry
(Andalucía)



Alcohol
14%



Contenido
750ml