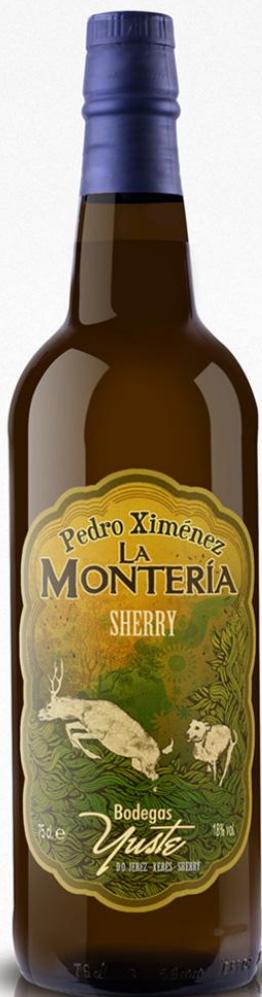




## Pedro Ximenez La Montería



### Graduación:

17% Vol.

### Variedad de uva:

100% Pedro Ximenez

### Notas de cata:

**Color:** Color ébano más o menos intenso con irisaciones yodadas

**Nariz:** Aromas a pasas, higos y dátiles, acompañados de aromas de miel, arrope y frutas en compota

**Boca:** aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga el dulzor extremo.

### Gastronomía:

combina excepcionalmente con postres y con los quesos azules de gran intensidad

### Formatos:

Botella 75 cl.,

### Packaging:

Botella: Jerezana Negra  
Cierre: Tapón de corcho cabezudo  
Caja: 6 x 75 cl.  
Peso: 7,2 Kg

### Datos Logísticos:

Europallets: 80 x 120  
Cajas por pallet: 120 (6 x 75 cl.)  
Botellas por pallet: 720 botellas  
Peso Pallet: 864 kg