

Valdespino Pedro Ximenez "El Candado" (half flesje)

Omschrijving

Een intense mahoniekleur met aroma's van gedroogd fruit (rozijnen en vijgen) en subtiele tonen van gebrande koffiebonen, mokka en zoete drop. Fluweelzacht van smaak met een lange, zijdezachte afdronk.

El Candado' dankt zijn naam aan het Spaanse woord voor 'hangslot' en elke fles is ermee verzegeld. Het is een oude traditie die nog steeds bewaard is gebleven.

Druivenras(sen)

Pedro Ximenez

Vinificatie

De druiven zijn met de hand geoogst en worden in de zon gedroogd tot ze bijna rozijnen zijn geworden. Hierdoor krijgt El Candado zijn weelderige zoetheid. De sherry rijpt daarna gemiddeld meer dan 10 jaar onder oxidatieve veroudering.

Herkomst

Jerez is hét sherryproductiegebied van Spanje. De regio is een driehoek van de plaatsen Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria en Sanlucar de Barrameda. Daarvan zijn de enige geautoriseerde druiven de Palomino, Moscatel en Pedro Ximénez. Het gebied kent een subtropisch klimaat met milde, natte winters en warme, droge zomers.

Eettips

Deze zoete El Candado is het lekkerst bij desserts, waaronder pure chocoladepudding of vanille ijs. Serveer de Sherry op keldertemperatuur of licht gekoeld.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0517175
Wijnsoort:	Sherry / Montilla
Inhoud:	37,5
Alcoholpercentage:	17
Land:	Spanje
Streek:	Jerez
Appellatie:	DO Jerez
Wijnhuis:	Valdespino

