

Pajarete Cream



Pajarete Cream



Ideal como aperitivo y para acompañar quesos curados, patés, o frutos secos.

Calificación: Sin calificación
2-3 Days



[Haga una pregunta sobre el producto](#)

Descripción

Graduación / Baumé: 17º Alcohol, 5º Baumé.

Varietades: 80% Pedro Ximénez, 15% Moscatel, 5% Rome.

Tipo de vino: Vino de licor, noble. Denominación de Origen Málaga.

Crianza: Más de 3 años de crianza oxidativa en botas de roble americano.

Cata:

Color ocre brillante, aroma de maderas con ribetes a fruta escarchada. En boca es ligeramente dulce, potente, con un final suave y continuado.

Temperatura de consumo: 8 a 10ºC.

Presentación:

Caja de 12 Botellas de 75cl

Premios:

Medalla de Bronce Premios Mezquita 2009



Medalla de Plata CINVE 2009



Comentarios

No hay comentarios para este producto.