

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cruz Conde PX 5 Anos Jerez
Vinícola	Bodegas Cruz Conde
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	Andaluzia
SubRegião	Montilla – Moriles
Tipo	licoroso
Castas	100% Pedro Ximénez
Teor Alcoólico	15%
Maturação	mínimo de 5 anos em barricas de carvalho americano no sistema de solera e criaderas
Temperatura de Serviço	14° a 16°C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	99 pts - XXVbis Concurso Ibérico de Vinos 2020 (Premios Mezquita) 94 pts Wine Enthusiast 93 pts Verema Ouro - Berlin Wine Trophy

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Cruz Conde foi fundada em 1902 por Rafael Cruz Conde, ex-comandante do exército espanhol. Hoje, é uma das vinícolas mais relevantes da DO Montilla-Moriles, na Andaluzia.

Montilla-Moriles compartilha solos albariza e clima semelhantes aos de Jerez de la Frontera, mas, devido às temperaturas elevadas e à intensa insolação, as uvas frequentemente atingem alto teor de açúcar natural, tornando desnecessária a fortificação em muitos estilos. A região ganhou reputação especialmente pelos vinhos elaborados com Pedro Ximénez, capazes de unir concentração, frescor e enorme complexidade.

Este rótulo é um exemplo clássico: elaborado com uvas Pedro Ximénez passificadas ao sol e envelhecido por no mínimo cinco anos em barricas de carvalho americano. O resultado é um vinho licoroso profundo e envolvente, com aromas de compota de figos, ameixas em calda, tâmaras, castanhas, café torrado e caramelo.

Em boca, é denso, encorpado e cremoso. A doçura é intensa, mas a acidez natural da variedade sustenta o equilíbrio e evita qualquer sensação de excesso. O final é longo, cheio de nuances e marcante.

Uma excelente oportunidade para conhecer um dos estilos mais emblemáticos da Andaluzia!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

mogno escuro, com um denso halo aquoso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

compota de figos, ameixas negras em calda, tâmaras, café torrado, castanhas e uma profunda nota de caramelo



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

denso, encorpado e cremoso; intensamente doce, mas ao mesmo tempo muito fresco, com grande complexidade e persistência fantástica

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

queijos de mofo azul ou branco, chocolates com mais de 50% de cacau, frutos secos, oleoginosas, biscoitos amanteigados e sobremesas em geral



CULINÁRIA