

EL CABALLO CORDOBÉS

D.O. Montilla - Moriles, España

Vino generoso natural, sometido a crianza bajo velo de flor, mediante el sistema de criaderas y soleras en botas de roble americano, durante unos 28-30 meses.

Situación del viñedo: Procede de viñedos propios de la familia Jiménez, cultivados en la Sierra de Montilla, subzona de superior calidad de la D.O. Parcelas: Rosales, Cerro Macho y Tres Picos.

VINIFICACIÓN

Tipo de vino

FINO

Variedad

100% PEDRO XIMÉNEZ

Alcohol

15% Vol.

Elaboración

La crianza biológica o bajo velo de flor comienza cuando los vinos de la sobretabla se trasvasan a barriles muy usados de roble americano.

La crianza es dinámica, mediante el sistema de criaderas y soleras, de forma que el vino mantiene una homogeneidad en el grado de crianza.



- Botella 75 cl.,
- Bag in box hexagonal de 5 L.
- BAG in box de 15 L.



7 - 8 °C



Ensaladas con vinagreta, pescados ahumados, vegetales amargos como alcachofas, endivias, quesos, ibéricos y jamón.



Brillante, pálido y ligero en copa.



Fruta verde, fruta pasificada, frutos secos y bollería.



Limpio, salino y fruta dulce.

