



VALDESPINO

— EST. 1875 —

CLASSIC COLLECTION

EL CANDADO

Pedro Ximénez

El Candado proviene originariamente de dos botas seleccionadas que se mantuvieron bajo llave como reserva familiar antes de constituir su centenaria solera. De ahí recibe su singular nombre.

Es un vino dulce único que se obtiene a partir de uva Pedro Ximénez sometida al proceso tradicional del "asoleo" para lograr una intensa pasificación del fruto. Después del prensado y la fermentación, se somete a una larga y cuidadosa crianza en bota de roble americano que garantiza su calidad y finura.

Demasiado bueno para no estar bajo llave.

VARIEDAD	EDAD MEDIA
100% Pedro Ximénez.	5 años.
ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
3 g/l.	400 g/l.

TIPO DE CRIANZA
Oxidativa.

CATA

Color caoba oscuro. Intenso aroma de frutos secos, pasas, higos... con sutiles notas de chocolate y café. En boca, suave, aterciopelado y untuoso. Muy dulce y persistente.

GASTRONOMÍA

El vino por excelencia para los que buscan maridar postres dulces y salados. Especialmente reseñable la forma en la que destaca el sabor del chocolate y los quesos azules.



17°

GRADOS

FORMATOS

37,5 cl
75 cl

UDS./CAJA

12
6

