

# VALDESPINO

## HERENCIA

### VINO DE QUINA

Este aperitivo es el resultado de un “coupage” de Olorosos viejos de más de 12 años con Pedro Ximénez de las soleras de nuestro icónico PX “EL Candado”. Realizamos una maceración “hidro-alcohólica” de raíz de cinchona (Quina) con raíz de genciana, además de extracto natural de regaliz y nuez moscada, junto con una selección de cítricos desecados, como pomelo y naranja de Andalucía. El resultado es un aperitivo muy singular y complejo, elegante y con una nota amarga que lo hace muy refrescante. El Pedro Ximénez aporta además un matiz característico de fruta pasada (sultanas, higos secos, dátiles) que profundizan en la singularidad de este vino quinado. Paladar fresco y goloso, de notas cítricas y un ligero amargor. Destaca su final especiado (clavo, nuez moscada, canela, vainilla...), ligeramente dulce y con claros recuerdos de su larga crianza en toneles envinados con Jerez Oloroso.



Color caoba oscuro, con tonos cobrizos.



Aromas especiados, destacan las notas vegetales de los botánicos y el vino de Jerez oloroso.



Notas ligeramente amargas de la quina, bien ensambladas con los botánicos (regaliz, nuez moscada) y recuerdos de frutos secos (dátiles, pasas sultanas). Un toque cítrico muy elegante, junto con el amargor quinado, aportan un largo, cálido final.



Ideal como complemento en coctelería. (Rum Old Fashioned, Negroni, Manhattan...). También resulta un aperitivo perfecto en vaso bajo, con hielo, una ramita de canela y una rodaja de naranja. Acompañar con unas patatas fritas (“chips”), aceitunas y encurtidos.



FORMATO  
75 cl.



GRADOS  
17,5°



BOTELLA  
Bordalesa



UNIDADES/CAJA  
6



CAJAS/PALET  
95



MEDIDAS CAJA  
31x17x25 cms.



EAN BOTELLA  
8412449105864



EAN CAJA  
8412449572901



PESO BOTELLA  
1,33 kgs.



PESO CAJA  
8,17 kgs.



**JOSÉ ESTÉVEZ**

WINES & SPIRITS  
www.grupoestevez.com