

# Don Px 1990



## FASE VISUAL

Vino limpio, de color negro zaíno, brillante, luminoso y yodado al agitar.

## FASE OLFATIVA

gran intensidad destacan a copa parada aromas de frutas escarchadas y pasas, dátiles y pan de higos, junto con un fondo de corteza de naranja. Al agitar, aparecen aromas torrefactos, café, tabaco, junto a un fondo licoroso del alcohol y un toque vegetal del raspón.

## FASE GUSTATIVA

Voluminoso, pero no muy dulce. Equilibrio del dulzor por el aporte de los polifenoles, la elevada acidez, y el amargor de la madera y vegetal. Es un vino redondo con un persistente sabor amargo, con aromas a café, tostados e higos por retronasal.

## MARIDAJE

Excelente para acompañar con quesos azules o quesos viejos ibéricos. Como vino de postre por excelencia y con chocolates de alto porcentaje en cacao.

Crianza	Alcohol	Tipo vino
crianza estática	17%	pedro ximénez