

# Martín Verástegui

## VINO DE LICOR



**Variedad:** Pedro Ximénez, procedente de viñas viejas en vaso de la zona de Castilla y León.



**Elaboración:** Vendimia tardía y pequeño adición de alcohol vínico durante la fermentación junto con azúcar natural de la propia uva.



**Envejecimiento:** cuatro años en depósito de hormigón por oxigenación y oxidación.



**Conservación:** mantener en un lugar fresco y sin luz evitando cambios bruscos de temperatura. Al no estar estabilizado podría encontrarse alguna precipitación en el corcho o botella.



**Temperatura:** 5° C - 6° C. Puede aguantar abierto en perfectas condiciones.

## MARIDAJE

Recomendado como aperitivo para comer con foie, queso o como postre con el café.

Plato especial: foie de pato a la plancha con reducción de Martín Verástegui P.X.

## PACKAGING

MATERIAL	UNIDAD	CAPACIDAD	EAN BOTELLA	EAN CAJA
1 Caja cartón	6 Botellas	750 ml	8437000065197	28437000065191

