

CIPMA I

Un 100% Pedro Ximénez seco y elegante que no pasa desapercibido

Bodega familiar, la marca fue lanzada en 2018 en homenaje a la madre. Una mujer detallista, sensible y comprometida con dar lo mejor. Los hermanos Piedad y Jorge, provenientes de una tradición de agricultores, aprendieron de sus padres a amar y respetar la naturaleza.

En la actualidad han conseguido realmente innovar haciendo un vino 100% Pedro Ximénez en Toledo. La finca situada a 837 metros de altitud y sobre suelo calizo, permite elaborar vinos singulares y diferentes.

Vino Blanco seco 100% Pedro Ximénez

IPG Castilla

Añada 2020

Alcohol: 13%

Crianza: 6 meses sobre lías en barrica de roble de Kentucky.

Descripción: De color dorado con reflejos verdosos, limpio y brillante. Buena intensidad aromática, donde predominan los perfumes florales (camomila, jazmín y lavanda), con fruta tropicales como piña. También aparecen notas de pan y toques herbáceos. Entrada sabrosa y envolvente, con salinidad y acidez. Presencia en boca con un paso muy fresco y armonioso. Sutiles matices avainillados y de pimienta blanca. Con un postgusto largo con un final especiado. Resulta un vino realmente elegante y original.

Maridaje: verduras a la parrilla, embutidos, quesos de pasta blanda, moluscos, crustáceos, pescados a la parrilla, comida oriental especiada o picante, carnes de ave, ternera blanca y cerdo ibérico.

