

# Martín Verástegui

Vino de Licor  
Dulce Natural  
100% Pedro Ximenez

## Vino de Autor

Color dorado intenso, brillante y con una lágrima glicero alcohólica muy destacada. Aroma a frutas secas, miel y flores. En boca es sabroso y goloso.








[www.martinverastegui.wine](http://www.martinverastegui.wine)



# Martín Verástegui

## MARTÍN VERÁSATEGUI | VINO DE LICOR

-  **Varietal:** Pedro Ximenez, procedente de viñas viejas en vaso de la zona de Castilla y León.
-  **Elaboración:** Vendimia tardía y pequeña 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:** Almacenar 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.
-  **Consumo:** Momento óptimo sin definir. Puede aguantar abierto en perfectas condiciones, temperatura óptima de 5° - 6° C.

## MARTÍN VERÁSATEGUI | MARIDAJE

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

**Comida especial:** Foie de pato u oca a la plancha con un poco de aceite de oliva, pasas y reducción de Martín Verastegui PX.

## MARTÍN VERÁSATEGUI | PACKING

MATERIAL	UNIDAD	CAPACIDAD	EAN BOTELLA	EAN CAJA
1 Caja cartón	6 Botellas	500ml.	8437000065197	28437000065191

[www.martinverastegui.wine](http://www.martinverastegui.wine)