



BODEGAS FAUSTINO GONZÁLEZ  
COSECHEROS Y CRIADORES  
VINOS DE JEREZ SUPERIOR

# CRUZVIEJA

*Pedro Ximénez*  
*en rama*



**Bodega:** Bodegas Faustino González S.L.

**Denominación de origen:** Jerez-Xérès-Sherry

**Viñedo:** Propio (7 ha) de Jerez Superior, único en el pago de Montealegre.

**Variedad de uva:** Pedro Ximénez Jerez Superior.

**Tipo de vino:** Jerez dulce natural de uvas pasas en rama, sin filtrar.

**Fermentación:** Natural en botas de roble americano (600 litros de capacidad) sin añadido de levaduras, reposado durante 6 meses sobre lías.

**Crianza:** Añada del 2014 envejecido en bota jerezana 600 l, envinada de oloroso.

**Vejez:** Media de 4 años.

#### **Características Físico-químicas:**

**Grado alcohólico:** 15 % Vol.

**Acidez volátil:** <0,49 gr /litro.

**Azúcares Reductores:** <407gr/litro.

**Sulfitos:** <10 mg /litro.

#### **Características Organolépticas:**

**Color:** Ébano con ribetes yodados.

**Aroma:** Tostado y a frutas pasificadas.

**Sabor:** Dulce y elegante.

#### **Presentación:**

**Botella:** Tipo jerezana 37,5 cl.

**Tapón:** Corcho, corona negro y oro. **Cápsula:** Negra.

**Maridaje:** Perfecto para acompañar quesos azules, foie y Helados.

**Conservación y recomendaciones:** Al ser un vino en rama y en estado natural puede originar ligeros sedimentos. Conservar y servir entre 15º y 17º C (temperatura de bodega). Mantener la botella en posición vertical.