

FICHA TECNICA PITARRA <sup>3</sup>/<sub>4</sub> JUAN PAJUELO

---

**Variedad:** Pardina y Palomino.

**Elaboración:** Para la elaboración de este vino , se realiza una selección de uvas procedente de la tierra de Extremadura, de forma tradicional, seleccionando las mejores uvas procedentes de las parcelas con la mejor calidad.

**Aspecto:** Color oro, limpio y brillante.

**Aromas:** Ligerito toque envejecido.

**Gusto:** Agradable paso en boca y buen equilibrio con el cuerpo del vino.

**Maridaje:** Embutidos curados, queso curado y queso de cabra.

**Temperatura de Consumo:** 16º C

**Grado alcohólico:** 12,5% Vol.

**Capacidad:** 750 ml.

