

# SAN JERÓNIMO

## BODEGA

### Sabor a 65 años de Bodega

La Cooperativa Vitivinícola San Jerónimo se fundó en 1955 siendo en consecuencia la empresa más antigua del municipio de Moriles. Se dedica a la elaboración y distribución de vinos de la Denominación Montilla-Moriles, aunque en sus inicios funcionó también como molino de aceite.

En Bodega San Jerónimo se han elaborado y comercializado vinos que han servido de base para las botas de numerosas criaderas de finos, amontillados u olorosos en Bodegas de la DO Montilla-Moriles.

## Moriles Altos

### NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo brillante, aromas frutales, fresca en el paladar, fragancia varietal y una ligera persistencia de carbónico hacen del vino de tinaja algo atractivo, elegante, genuino y suave.

Se revela como un vino joven, expresivo en aperitivo y acompañamiento perfecto para ensaladas, mariscos, pescado, carne blanca y arroces. Ideal para disfrutar con pasta y platos de consistencia media y condimentación más bien baja, como los guisos de verduras.

Esta graduación alcohólica adquirida es totalmente natural gracias a las altas temperaturas que se alcanzan durante el tiempo de maduración de la uva.

### FIGHA TÉCNICA



Tipo de vino: Vino nuevo de tinaja



Variedad: 100% Pedro Ximénez



Alcohol: 15% alcohol



coop.sanjeronimo@gmail.com