



BODEGAS
WILLIAMS & HUMBERT



Grado Alcohólico
18 % Alc/vol.



Contenido en azúcar
385,0 ± 10,0 g/l



Acidez Volátil
0,3 ± 0,20 g/l Ácido Acético



Acidez Total
3,5 ± 0,50 g/l Ácido Tartárico



pH
4,0 ± 0,3 ud pH

Ficha de producto

Cedro



Tipo de vino

Pedro Ximénez. Vino generoso de licor de la D.O. Jerez – Xérès – Sherry



Vejez

Media mínima de 3 años



Perfil

Dulce



Variedad

Pedro Ximénez.



Elaboración

Tras el asoleo de la uva, los mostos se someten a altas presiones en prensas especiales y se fortifican inmediatamente a 9°, para su posterior decantación y deslío, después de los primeros fríos. Posteriormente, se realiza una nueva fortificación, hasta alcanzar los 18°, pasando posteriormente al sistema de Criaderas y Solera, para su envejecimiento del tipo físico-químico, por oxidación, un mínimo de 3 años.



Nota de cata

Vino de color ébano con irisaciones yodadas, aromas característicos de la uva Pedro Ximénez a pasas e higos. Al paladar es poco ácido, muy dulce y persistente.



Maridaje

Es un vino ideal para consumir con postres y dulces, como helados, cítricos, frutos rojos y chocolate negro, y como acompañamiento de quesos azules.



Temperatura de Servicio

Entre 12° y 14°



Historia de la marca

Cedro fue una de las primeras marcas creadas por Carl Williams tras la Primera Guerra Mundial. Hijo del fundador de la bodega, Alexander Williams, Carl fue el impulsor de algunas de los vinos más emblemáticos de Williams & Humbert.

Antes de 1914 ya había desarrollado tanto los blends como los nombres de vinos legendarios como Dry Sack y Molino. Tras la Primera Guerra Mundial, amplió su legado con la creación de Walnut Brown, A Winter's Tale, As You Like It y Cedro.

Contiene sulfitos

Cedro