

FICHE TECHNIQUE "AMONTILLADO GRAN BARQUERO"



Appellation d'Origine: Montilla Moriles

Elaboration: Moûts de système "yema". Fermentation naturelle à température contrôlée sans augmenter le niveau de l'alcool. Est similaire à vin Fino, parce que en bref, est un vin Fino vieux qui après une longue période de vieillissement biologique sous "velo en flor", a été soumis à une phase de vieillissement oxydatif.

Type: Vin sec "Generoso" / Amontillado

Variété: 100% Pedro Ximénez. Les raisins venir de zone avec le qualité supérieure dans l'Appellation d'Origine (Sierra de Montilla et Moriles Altos).

Notes de dégustation:

Apparence: Transparent. Couleur ambre jaune avec des reflets dorés.

Arôme: Intense. Arômes complexes avec des notes de bois, noix (noisette), d'épices et de fruits très mûrs.

Saveur: Très cohérent, structuré, chaud, savoureux, puissant, large et persistant. Arrière-goût élégante. Rétro nasale puissant.

Vieillessement (Crianza): Vieillessement biologique sous "velo en flor" (> 10 ans) suivi par le vieillissement oxydatif (> 12 ans). Les deux processus se produisent en barriques de chêne américain de 500/600 litres de capacité et par le système "Criaderas et Soleras". Durée totale de vieillissement: de plus de 20 ans.

Récolte: Pour début Septembre, la chaleur de l'été a apporté une forte concentration de sucre dans les raisins. Vintage temps est venu et, comme chaque année, la sélection rigoureuse des raisins provenant des meilleurs vignobles de la région pour maintenir la haute qualité de nos vins.

Les raisins sélectionnés sont cueillis à moment maturité optimale et transportés vers une appuyez pour le fraissage immédiate et obtention des moûts nouveaux. Dans les petites remorques, le fruit arrive sans dommage et rapidement à la trémie. Cela empêche la rupture de les baies et aussi la perte de moût (jus) qui pourrait produire le fermentation ou oxydation indésirable.

Nouvelles plantations sur treillis facilitent la récolte des raisins mécaniquement.

Informations analytiques: Niveau d'alcool: 19°

Gastronomie: En apéritif, avec saucisses, soupes chaudes, gaspacho, poisson frit et fromage bleu. Utilisation culinaire dans la préparation de plats et de spécialités. Température optimale est de 12 – 14°.

Autre information:

6 Unités par carton
125 Cartons par palet
750 Unités par palet



Unión Española de Catadores



JancisRobinson.com



RobertParker.com

Prix reçus: Meilleur vin "Generoso" 2.006 – Guide des Vins Gourmets

Médaille de Bronze - Challenge International du Vin 2.006

Tableau d'Honneur – Guide des Vins Gourmets "Zarcillo" d'Or 2.005

Bacchus d'Argent 2.000 - Association espagnole des dégustateurs

Médaille de Bronze - Vinexpo 91, Bordeaux (France)

Mention d'Honneur - Alimexpo 87

Guide "Peñín": 91 Points

"Premio Vinos Generosos" – Nez d'Or 2.009

Jancis Robinson: 17.5 Points

95 Points Parker – The Wine Advocate (Août 2.013)