

BODEGA PEREZ BARQUERO - APPELLATION D'ORIGINE "MONTILLA-MORILES"

FICHE TECHNIQUE "FINO GRAN BARQUERO"



Appellation d'Origine: Montilla Moriles

Type: Vin sec "Generoso" / Fino

Elaboration: Moûts de système "yema". Fermentation naturelle à température contrôlée sans augmenter le niveau de l'alcool.

Variété: 100% Pedro Ximénez.

Notes de dégustation:

Apparence: pâle, brillant et cristalline.
Arôme: Piquante, intense, harmonique et avec beaucoup d'aldéhydes. Bois et de noix.
Goût: C'est un vin "Fino" exceptionnel. Sec et légèrement amer. Les fruits secs (amande) et des saveurs toastées. Arrière-goût intense.

Vieillessement (Crianza): Vieillessement biologique sous "velo en flor". Système de "Criaderas et Soleras" sur une période de 8 à 10 ans dans des barriques de chêne américain.

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 appuiez 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: 15°. Naturelle (sans augmenter le niveau de l'alcool).

Gastronomie: Idéal comme apéritif. Avec fruits de mer, des tapas et avant des repas. Est très polyvalent. Température optimale est de 6 – 8°.

Autre information:

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



Prix reçus: The New York Times – Vin "Fino" n° 1, Dégustation de vins (publié en Juillet 2.008)

Médaille d'Or - Alimexpo 1.987

Médaille d'Or - Blayais-Bourgeois 1.988 France

Médaille d'Argent - Vinexpo 1.991

Médaille d'Or – "Baco del Descubrimiento" 1.998, Association espagnole des dégustateurs

Médaille d'Or – "Gastronomía siglo XX. Radio Turismo"

Bacchus d'Or 2.000, Association espagnole des dégustateurs

Bacchus d'Argent 2.006, Association espagnole des dégustateurs

Médaille de Bronze - Challenge International du Vin 2.006 France

Médaille d'Or – Concours International du Vin Andalousie-Espagne 2.007

Grande Médaille d'Or – Prix décernés pour les vins prudents avec l'environnement 2.011

92 Points Parker – The Wine Advocate (Août 2.013)