

**FICHE TECHNIQUE "OLOROSO GRAN BARQUERO"**



**Appellation d'Origine:** Montilla Moriles

**Elaboration:** Avec moûts sélectionnée. L'alcool est ajouté à 18 °, et sont transférés en barriques de chêne de 500/600 litres, où il reste en vieillissement oxydatif depuis environ 20 ans.

**Variété:** 100% Pedro Ximénez

**Type:** Vin "Generoso" / "Oloroso"

**Notes de dégustation:**

Aspect: Brillant. Couleur acajou.

Arôme: Très intense et pénétrant. Longue complexe de vieillissement avec des notes de bois, de noix (noix), les raisins secs et les épices.

Saveur: structurée, puissante, chaude sans excès, sec et velouté, charnu, corsé. Doux au palais. Légère amertume dans la finition. Rétro nasale élégant.

**Vieillessement (Crianza):** Vieillessement oxydatif. Système "Criaderas et Soleras" sur une période de 20 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 fraisage 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:** Il est recommandé seul ou avec des noix en milieu de matinée, au cours du déjeuner ou une collation. Parfait pour accompagner les viandes rouges, les gibiers et les ragoûts de viande et de queue de bœuf. Également avec des champignons, artichauts, fromages et bonbons.  
Température optimale est de 12 – 14°.

**Autre information:**

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

*elmundovino.com*



**Prix reçus:** Médaille d'Or – Alimexpo 1.987

Médaille d'Argent - International Wine Challenge, Vietnam 2.007

Meilleur Vin "Oloroso" - Dégustation de Vins "Olorosos" à un prix abordable - EIMundoVino.com, Janvier 2.010

92 Points Parker – The Wine Advocate (Août 2.013)

