

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

FICHE TECHNIQUE "PEDRO XIMENEZ GRAN BARQUERO"



Appellation d'Origine: Montilla Moriles

Elaboration: Les raisins sont recueillis avec un très haut niveau de maturité, à obtenir un haut teneur en alcool et une grande quantité de sucre. Ces sont vins sans sucre ou de l'alcool ajouté.

Variété: 100% Pedro Ximenez "asoleada"

Type: Doux Pedro Ximenez

Notes de dégustation:

Aspect: Brillant. Très dense. Couleur acajou très foncé, presque noir. Tonalités de l'iode.

Arôme: Intense, profond et complexe. Élegant mélange d'arômes primaires qui ils évoluent lorsque les raisins "Pedro Ximenez" deviennent en raisins secs, avec d'autres arômes complexes typiques du vieillissement oxydatif. D'autres fruits sec: figes, prunes, etc. Café. Cacao. Les bois exotiques.

Saveur: Grande structure sur la bouche, dense, puissant, chaud. Très persistant. Notes de café et chocolat rétro nasale.

Vieillessement (Crianza): Vieillessement oxydatif. Système "Criaderas et Soleras" sur une période de 4 à 6 ans dans des barriques de chêne.

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 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: 15°.

Gastronomie: Confiserie, fromage bleu, le foie-gras, la crème glacée, le chocolat noir.

Dans collations ou des desserts, avec bonbons ou de la crème glacée. Aussi avec de la glace. C'est un dessert liquide. Température idéale: Leur consommation peut être à température ambiante ou à froid.

Autre information:

6 Unités par carton

125 Cartons par palet

750 Unités par palet



Prix reçus: Grand Prix d'Or – Concours International du Vin – Andalousie (Espagne) 2.007 (CIVA). Points 100/100.

Bacchus d'Or 2.013 et 2.006, Association espagnole des dégustateurs

"Zarcillo" d'Or, 2.005

Médaille d'Argent – International Wine Fair à Madrid 2.003



Les meilleures qualifications dans Guides des vins:
Table d'Honneur des Vins Doux - 99 points Guide des vins gourmet

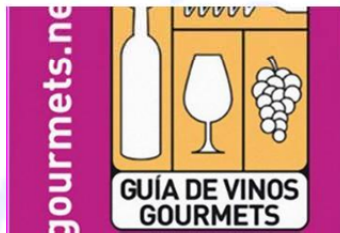
Tableau d'honneur - Répertoire des Vins – Journal "El Pais"

Guide "Peñin": 96 points

Guide "Proensa": 95 points

"112 vins pour 2.012" par David Seijas (le sommelier du restaurant El Bulli)

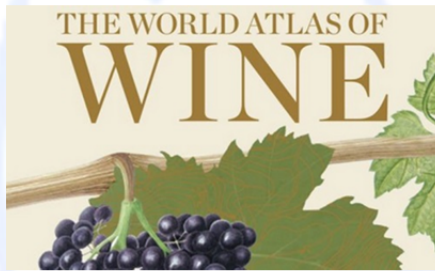
Champion dans la Guide des Vins Doux pour les 300 meilleurs vins d'Espagne et de la gastronomie 2.013



Sélectionné parmi les meilleurs vins de l'Andalousie - Journal "Expansion", Février 2.007

Top 10 des meilleurs vins doux de l'Espagne – Journal "ABC" 2.013

Sélection annuelle consécutive parmi les meilleurs vins "Generosos" – Journal "Club de Gourmets"



Médaille d'Argent - Vinoble 2.010

Inclus dans "The World Atlas of Wine", de Jancis Robinson et Hugh Johnson, représentants vins de l'Andalousie



94 Points Parker – The Wine Advocate (Août 2.013)