

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

FICHE TECHNIQUE "PEDRO XIMENEZ LA CAÑADA" EMBALLAGE EN BOIS



Appellation d'Origine: Montilla Moriles

Elaboration et vieillissement (crianza): Raisin sec variété "Pedro Ximenez". La sélection moûts avec vieillissement oxydatif par le système de "Criaderas et Soleras" pendant une période moyenne de plus de 25 ans dans des barriques de chêne américain de 500-600 litres de capacité.

Variété: 100% Pedro Ximénez "asoleada"

Type: Vin doux Pedro Ximenez

Notes de dégustation:

Aspect: Brillant. Très dense, avec nette et persistante de trace d'iode dans le verre. Couleur noir impénétrable. Nuances de l'iode dans les contours.

Arôme: Intense, profond et complexe. Il est un mélange très évolué, en raison du long vieillissement des arômes primaires des raisins secs "Pedro Ximenez" avec autres développés pendant le vieillissement en barrique. Nuances perceptibles de raisin sec de fruits (raisins, figes et prunes) ainsi que du café, du cacao et de bois exotiques.

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

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: 15°

Gastronomie: Par lui-même est un le dessert liquide. Idéal avec des fruits acides, fromage, le chocolat noir, crème glacée et sorbets. Température idéale: servir à une température comprise entre 10 et 15 °.

Autre information:

4 Unités par carton (emballage individuel en carton)

70 Cartons par palet

280 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)

