

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

FICHE TECHNIQUE "SOLERA FUNDACIONAL 1.905 AMONTILLADO"



Appellation d'Origine: Montilla Moriles

Viellissement (Crianza): Système "Criaderas et Soleras" dans barriques vieux de chêne.

Variété: 100% Pedro Ximénez

Notes de dégustation:

Tonalité: Entre vieux chêne et acajou.
Arôme: Piquante, noisette, pénétrant.
En bouche: Très persistant le rétro nasale.

Température optimale: 16-18°

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: 21°

Gastronomie: Comme apéritif pour accompagner des tapas et pour avant de manger. Mais aussi pour accompagner un repas du début à la fin. Fromage à pâte pressée, gâteaux aux fruits, etc.

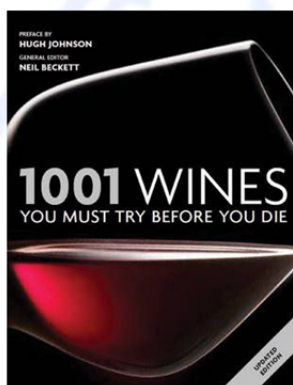


Autre information:

4 Unités par carton (emballage individuel en bois)
70 Cartons par palet
280 Unités par palet



THE WORLD OF
FINE WINE



Prix reçus: 98 points ROBERT PARKER / THE WINE ADVOCATE, Février 2008 (plus haut score jamais obtenu dans les vins fortifiés "Generosos"): "Le vin "1.905 Amontillado Solera Fundacional" offre un parfum extraordinaire qui saute du verre. Il ya plusieurs notes d'épices et de la confiture, le gingembre et fruits secs. Il est sèche visqueux, puissant, et exceptionnellement longue, cela est une réussite extraordinaire".

Score maximum ELMUNDOVINO.COM / Dégustation de vins "Amontillados", Octobre 2005: "La plus haute place du podium est pour le vin "1.905 Amontillado Solera Fundacional" de la cave Pérez Barquero, montrant la concentration, de la finesse et de la persistance dans un degré superlatif et il a l'honneur d'être classé comme "grand vin". Note: 19.00/20

Prix METROPOLIS pour le Meilleur Vin Fortifié "Generoso" de l'Année 2005.

1001 VINS QUE VOUS DEVEZ ESSAYER AVANT DE MOURIR / Guide complet des meilleurs vins du monde, sélectionné et examiné par les meilleurs critiques internationales. Auteur: Neil Beckett. Prologue: Hugh Johnson. Ed Univers 2008: "1.905 Pedro Ximenez et 1.905 Amontillado Solera Fundacional" de la cave Perez Barquero, sont 2 des 1.001 vins que vous devez essayer avant de mourir".

Score maximum THE WORLD OF FINE WINE. Dégustation de vins "Amontillados", Décembre 2.013: 18.5 points.

99 points ROBERT PARKER / THE WINE ADVOCATE, Août 2.013: "Un des plus anciens vins dans la cave et de la terre, "1.905 Amontillado Solera Fundacional" est un non-vintage de vin, et l'année sur l'étiquette se réfère à quand le "solera" a commencé. Cela dit, la moyenne d'âge le vin est très élevé comme le "saca" de vin de ces "soleras" ("saca" moyens de prendre, et le mot est utilisé quand un peu de vin est tiré de la "solera" et est mis en bouteille) est extrêmement rare. Le vin a une moyenne de 80 ans, ce qui signifie une concentration extrême des arômes, les saveurs et tous les autres composants. Ambre foncé, nez intense de bois de feuillu, brise de mer, d'iode et de noisettes, est un vin très détaillé, pure, concentrée, solide, salé et intense. Avec une acidité vive, une grande concentration et une longue finale, cela est aussi unique et aussi bon comme les caractéristiques atteints par ce vin «Amontillado".

Consommer entre de 2.013 à 2.030.

