

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

FICHE TECHNIQUE "SOLERA FUNDACIONAL 1.905 OLOROSO"



Appellation d'Origine: Montilla Moriles

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

Variété: 100% Pedro Ximénez

Notas de cata:

Tonalité: Couleur acajou foncé. Lumineux, vif.

Bouquet: Délicat tonalités épicées. Des notes de vanille, vieux chêne et de cannelle. En bouche: Veloutée et sec à la fois. Parfumé et persistant rétro nasale.

Température optimale: 15-18°

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 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: 21°

Gastronomie: Comme apéritif pour accompagner des tapas et pour avant de manger. Mais aussi pour accompagner un repas du début à la fin. Aussi avec le fromage de Cabrales, noix, pâte d'amande et le fromage de Roquefort.



Autre information:

4 Unités par carton (emballage individuel en bois)

70 Cartons par palet

280 Unités par palet



Prix reçus: 97 points ROBERT PARKER / THE WINE ADVOCATE, Février 2008 (plus haut score jamais obtenu dans les vins fortifiés): "Le vin "1.905 Oloroso Solera Fundacional" dispose d'un Ambre foncé / orange. Arômes de gingembre, le zeste d'orange, épices et agrumes séchés. Offre une touche de douceur équilibrée avec une acidité ferme, mais certainement pas aussi complexe que une "Amontillado"".

Score maximum ELMUNDOVINO.COM / Dégustation de vins "Olorosos", Décembre 2.009: "L'étoile de la dégustation était le vin "1.905 Oloroso Solera Fundacional" de la cave Perez Barquero, un splendide vin pour son élégance, son intensité et l'expressivité et avec une personnalité extraordinaire. Il est la confirmation de la qualité exceptionnelle de ces "soleras" 1.905 et qui déjà obtenu 19,0 points quand "Amontillado et Pedro Ximenez Solera Fundacional" ont été dégustés.

Aussi Jay Miller, dans "The Wine Advocate", la publication de Robert Parker est venu près de ne pas inclure plus qualificatifs avec ces trois vins: "Pedro Ximenez" 99 points, "Amontillado" 98 points et "Oloroso" 97 points". Note: 19.50 / 20. Prix de mention honorable METROPOLIS LUNE 2.009.

97 Points ROBERT PARKER / THE WINE ADVOCATE, Août 2.013: ""Le vin "1.905 Oloroso Solera Fundacional" est fait à partir de raisins Pedro Ximenez avec le vieillissement oxydatif dans une "solera" qui a commencé en 1905, avec une moyenne d'âge d'environ 80 ans, qui pour certains est la limite pour la potabilité du vin "Oloroso" avec l'obtention d'une concentration très agressive.

Cela dit, ce vin est de couleur ambre foncé, étonnamment douce avec des bords verts, possède un nez doux d'abricots secs, noix grillées, une acidité vive et grande longueur. Un vin "Oloroso" avec l'âme d'un "Palo Cortado". Consommer entre de 2013 à 2030.

