

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

### FICHE TECHNIQUE "SOLERA FUNDACIONAL 1.905 PEDRO XIMENEZ"



**Appellation d'Origine:** Montilla Moriles

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

**Variété :** 100% dès les raisins raisin sec "Pedro Ximenez".

#### Notes de dégustation:

**Tonalité:** Entre café et noir de jais avec tons iodé qui confirmer de sa vieillesse.

**Bouquet:** arômes complexes dès les raisins raisin sec. Dattes, le café et le chocolat amer. **Goût:** doux et crémeux, avec des tons amers rétro nasals.

**Température optimale:** 15-20°

**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. Il empêche ainsi la rupture de la berry et la perte de moût (jus), qui pourrait produire des fermentations et des oxydations indésirables.

Nouvelles plantations sur treillis facilitent la récolte des raisins mécaniquement.

#### Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 11,5°

**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 foie gras, noix et le fromage de Roquefort.



#### Autre information:

4 Unités par carton (emballage individuel en bois)

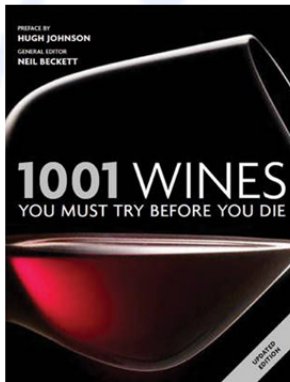
70 Cartons par palet

280 Unités par palet

[elmundovino.com](http://elmundovino.com)



verema



**Prix reçus:** 99 points ROBERT PARKER / THE WINE ADVOCATE, Février 2.008 (plus haut score jamais obtenu dans les vins fortifiés "Generosos"): "Le vin "1.905 Pedro Ximenez Solera Fundacional" est brun / noir et avec la viscosité de l'huile de moteur. Parfums de toffee anglais, caramel, dattes, figues et de chocolat au lait. Il a une profondeur extraordinaire, de la concentration et de la longueur. Il est un véritable exploit. Ces vins splendides sont très limités avec seulement 200 bouteilles chaque disponibles pour le marché américain".

Score maximum ELMUNDOVINO.COM / Dégustation de vins doux "Pedro Ximenez", Novembre 2006: "Il était le vin qui a impressionné plus les dégustateurs, comme cela est arrivé l'année dernière dans le cas du vin "Amontillado" du même nom; cela démontre la sensationnel catégorie de la vieille "soleras" de cette cave. Dans ce vin impressionne sa concentration, l'élégance et dessus tout sa persistance extraordinaire; montre également un alcool parfaitement intégré, presque imperceptible". 19.00 / 20. Il est une grande vin avec classe mondiale.

Forum VEREMA: n°1 des 10 meilleures vins "Pedro Ximénez".

1.001 WINES YOU MUST TASTE BEFORE YOU DIE / 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".

98 points ROBERT PARKER / THE WINE ADVOCATE, Août 2.013: "De la plus ancienne "soleras" de la cave, le vin "1.905 Pedro Ximenez Solera Fundacional", peut avoir une moyenne d'âge de 80 ans. Couleur noir, est un vin dense et presque solide avec essences aromatiques qui offrent arômes de sucre brûlé, de caramel, confiture d'orange amère et balsamique (menthe). Très complexe, velouté et harmonieux, avec une finale longue et équilibrée, ceci est l'un des meilleurs Pedro Ximenez de l'Andalousie, et donc l'un des grands vins doux du monde". Consommer entre 2013-2030.

