

FICHA TECNICA AMONTILLADO GRAN BARQUERO



Denominación de Origen: Montilla Moriles

Elaboración: Sistema de mostos de "yema", fermentación natural a temperatura controlada y sin necesidad de encabezado. Similar a la del Fino, ya que, en definitiva, es un Fino viejo que tras un largo período de crianza biológica bajo velo de flor, ha realizado otra etapa, aún mayor, de crianza oxidativa.

Tipo: Generoso seco / Amontillado

Variedad de uva: 100% Pedro Ximénez, procedente de la zona de calidad superior de la Denominación de Origen (sierra de Montilla y Moriles Altos)

Notas de cata: Aspecto: Límpido, transparente. Color amarillo ambarino con tonalidades doradas. Aroma: Muy punzante e intenso. Aromas complejos con recuerdos de madera, frutos secos (avellana), especias y frutas sobre maduras.

Sabor: Muy consistente, estructurado, cálido, sabroso, potente, amplio y persistente. Elegante retrogusto. Potente retro nasalidad.

Crianza: Biológica bajo velo de flor (> 10 años) seguida de envejecimiento oxidativo (>12 años). Los dos procesos tienen lugar en botas de roble americano de 500/600 litros de capacidad y mediante el sistema de criaderas y soleras. En conjunto, su tiempo de crianza y envejecimiento supera los 20 años.

Vendimia: Para primeros de septiembre, el caluroso verano ha aportado una alta concentración de azúcar a la uva. Ha llegado el momento de la vendimia y, como cada año, la cuidada selección de las uvas de los mejores pagos de la zona, permitirá mantener el alto nivel de calidad de nuestros vinos.

Llegado el momento idóneo procedemos a la recolección de la uva seleccionada, cuidando el transporte de los racimos hasta el lagar para su inmediata molturación y la obtención del mosto nuevo. En pequeños remolques, el fruto llega sano y de forma rápida a la tolva. Se impide así la posible rotura de la baya y la pérdida de mosto (zumo), que produciría oxidaciones y fermentaciones indeseables.

Las nuevas plantaciones en espaldera están facilitando la recogida mecánica de la uva.

Datos analíticos: Grado alcohólico: 19º

Maridajes: Tradicionalmente se toma como aperitivo acompañando embutidos, sopas calientes, gazpachos, pescados fritos y quesos azules. Uso culinario en la preparación de platos y especialidades gastronómicas. Temperatura de servicio entre 12 y 14º.

Otra información:

6 Unidades por caja
125 Cajas por pallet
750 Unidades por pallet



Unión Española de Catadores



JancisRobinson.com



RobertParker.com

Premios: Mejor Generoso 2.006 - Premio Guía de Vinos Gourmets

Medalla de Bronce - Challenge International du Vin 2.006

Cuadro de Honor - Guía de Vinos Gourmets Zarcillo de Oro 2.005

Bacchus de Plata 2.000 - Unión Española de Catadores

Medalla de Bronce - Vinexpo 91, Burdeos (Francia)

Mención de Honor - Alimexpo 87

Guía Peñín: 91 Puntos

Premio Vinos Generosos - La Nariz de Oro 2.009

Jancis Robinson: 17.5 puntos

95 puntos Parker – The Wine Advocate (August 2.013)