

FICHA TECNICA FINO GRAN BARQUERO



Denominación de Origen: Montilla Moriles

Tipo: Generoso seco / Fino

Elaboración: Sistema de mostos de "yema", fermentación natural a temperatura controlada y sin necesidad de encabezado.

Variedad de uva: 100% Pedro Ximénez

Notas de cata:

Aspecto: Pálido. Brillante. Cristalino.

Aroma: Punzante. Intenso. Armónico. Rico en aldehídos. Madera y frutos secos.

Sabor: Es un fino excepcional. Seco. Levemente amargoso. Fruta seca (almendra) y sabores tostados. Intenso retrogusto y retro nasalidad.

Crianza: Biológica, bajo velo de flor. Sistema de criaderas y soleras durante un período de 8 a 10 años en botas de roble americano.

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: 15% vol. Natural (sin encabezamiento)

Maridajes: Aperitivo ideal solo o bien acompañando mariscos, tapas y entremeses. En la mesa, es de lo más versátil. Temperatura de servicio: Frío de 6 a 8°.

Otra información:

6 Unidades por caja

125 Cajas por pallet

750 Unidades por pallet



Premios: The New York Times - Fino nº 1, Cata publicada en Julio 2.008

Medalla de Oro - Alimexpo 1.987

Medalla de Oro - Blayais-Bourgeais 1.988 Francia

Medalla de Plata - Vinexpo 1.991

Medalla de Oro - Baco del Descubrimiento 1.998, Unión Española de Catadores

Medalla de Oro - Gastronomía siglo XX. Radio Turismo

Bacchus de Oro 2.000, Unión Española de Catadores

Bacchus de Plata 2.006, Unión Española de Catadores

Medalla de Bronce - Challenge International du Vin 2.006

Medalla de Oro - Concurso Internacional de Vinos Andalucía 2.007

Medalla Gran Oro - Premios Vino Cuidadoso con el Medio Ambiente 2.011

92 Puntos Parker – The Wine Advocate (August 2.013)