

FICHA TECNICA OLOROSO GRAN BARQUERO



Denominación de Origen: Montilla Moriles

Elaboración: Selección de los mostos; se encabezan hasta 18º y se rocían en botas de roble de 500/600 litros de capacidad, donde se mantiene en crianza oxidativa durante 20 años aproximadamente.

Variedad de uva: 100% Pedro Ximénez

Tipo: Generoso / Oloroso

Notas de cata:

Aspecto: Brillante. Lágrima intensa. Color caoba de buena capa.

Aroma: Muy intenso y penetrante. Complejo de larga crianza con recuerdos de madera, frutos secos (nuez), pasas y especias.

Sabor: Estructurado, potente, cálido sin excesos, seco y aterciopelado a la vez, carnoso, con mucho cuerpo. Suave al paladar. Ligero amargor en el final de boca. Elegante vía retronasal.

Crianza: Envejecimiento oxidativo. Sistema de criaderas y soleras durante un período de 20 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: 19% vol.

Maridajes: Se recomienda solo o acompañado de frutos secos a media mañana, en la sobremesa o a la merienda. Perfecto para acompañar, carnes rojas, platos de caza y guisos de carne como rabo de toro. También con setas, alcachofas, quesos curados y dulces. Temperatura ideal de servicio: 12-14º.

Otra información:

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

elmundovino.com



Premios: Medalla de Oro – Alimexpo 1.987

Medalla de Plata International Wine Challenge, Vietnam 2.007

Mejor Oloroso en cata de olorosos "asequibles" - EIMundoVino.com, Enero 2.010

92 Puntos Parker – The Wine Advocate (Agosto 2.013)

