

**FICHA TECNICA PEDRO XIMENEZ GRAN BARQUERO**



**Denominación de Origen:** Montilla Moriles

**Elaboración:** Sus uvas se dejan sobremadurar fuera de la planta, para que durante la elaboración se alcance un buen grado y a la vez una alta cantidad de azúcar, por lo que son vinos a los que no se les añade ni azúcar ni alcohol.

**Variedad de uva:** 100% Pedro Ximénez asoleada

**Tipo:** Dulce Pedro Ximenez

**Notas de cata:**

**Aspecto:** Brillante. Muy denso. Al agitar "mancha la copa". Color caoba muy oscuro, casi negro. Tonalidades yodadas.

**Aroma:** Intenso, profundo y complejo. Elegante mezcla de aromas primarios evolucionados por pasificación de la uva Pedro Ximenez, con otros complejos propios del envejecimiento oxidativo. Recuerdos de otros frutos pasificados: higos, ciruelas, etc. Café. Cacao. Maderas exóticas.

**Sabor:** Gran estructura en boca, denso, potente, cálido. Muy persistente. Elegante recuerdo de café y chocolate por vía retronasal.

**Crianza:** Envejecimiento oxidativo. Sistema de criaderas y soleras durante un período de 4 a 6 años en botas de roble.

**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.

**Maridajes:** Repostería, quesos azules, foie, helados, chocolate puro. Meriendas o postres acompañando dulces o helados. También con hielo. Es un postre líquido. Temperatura ideal de servicio: Admite consumo a temperatura ambiente y frío.

**Otra información:**

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



**Premios:** Gran Premio de Oro - Concurso Internacional de Vinos - Andalucía 2.007 (CIVA). Puntos 100/100.

Bacchus de Oro 2.013 y 2.006, Unión Española de Catadores

Zarcillo de Oro, 2.005

Medalla de Plata - Salón internacional del Vino de Madrid 2.003



Máxima calificación en Guías de Vinos:

Cuadro de Honor / Dulces - 99 puntos Guía de Vinos Gourmets

Cuadro de Honor - Anuario de los Vinos de El País;

96 puntos Guía Peñín

95 puntos Guía Proensa

Momento Dulce - "112 vinos para el 2.012" de David Seijas (sumiller de El Bulli)

Vino Dulce Campeón de la Guía de los 300 Mejores Vinos de España de Vino y Gastronomía 2.013



Seleccionado entre los Mejores Vinos de Andalucía - Diario Expansión, Febrero 2.007

Top 10 de los mejores vinos dulces de España – Diario ABC 2.013

Selección consecutiva anual entre los Mejores Generosos – Revista Club de Gourmets

Medalla de Plata - Vinoble 2.010

Incluido en "The World Atlas of Wine", de Jancis Robinson y Hugh Johnson, representando Andalucía.

94 Puntos Parker – The Wine Advocate (Agosto 2.013)

