

BODEGA PEREZ BARQUERO - DENOMINACION DE ORIGEN "MONTILLA-MORILES"

FICHA TECNICA PEDRO XIMENEZ LA CAÑADA EN ESTUCHE DE MADERA



Denominación de Origen: Montilla Moriles

Elaboración y crianza: Soleado, hasta la pasificación, de nuestra genuina uva Pedro Ximenez; selección de mostos y prolongado envejecimiento oxidativo por el sistema de criaderas y soleras durante un período superior a 25 años de promedio, en botas de roble americano de 500-600 litros de capacidad.

Varietal de uva: 100% Pedro Ximénez asoleada

Tipo: Dulce Pedro Ximenez

Notas de cata:

Aspecto: Brillante. Muy denso, con marcado y persistente rastro yodado en la copa. Color negro impenetrable. Tonalidades yodadas en los contornos.

Aroma: Intenso, profundo y complejo. Mezcla muy evolucionada por efecto de la larga crianza de aromas primarios propios de la uva pasificada de forma natural, con otros desarrollados durante la estancia en la bota. Son perceptibles matices de frutos pasificados (uvas, higos y ciruelas) así como a café, cacao y maderas exóticas.

Sabor: Gran estructura en boca. Dulzor medido con elegancia. Denso, potente, cálido. Muy persistente. Elegante recuerdo de café y chocolate por vía retronasal.

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: Constituye un postre en sí mismo; realza la compañía de frutas ácidas, quesos, chocolate negro, helados y sorbetes. Temperatura ideal de servicio: Se disfruta más bien fresco (10-15º) en copa de licor.

Otra información:

4 Unidades por caja (en estuche individual de madera)

70 Cajas por pallet

280 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 2.003, Madrid



Máxima calificación en Guías de Vinos:

Cuadro de Honor Vinos 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)

