

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

### FICHA TECNICA SOLERA FUNDACIONAL 1.905 AMONTILLADO



**Denominación de Origen:** Montilla Moriles

**Envejecimiento:** Sistema de Criaderas y Soleras en botas viejas de roble.

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

**Notas de cata:**

Tonalidad: Entre roble viejo y caoba.

Bouquet: Punzante, avellanado, penetrante; con Boca: Muy persistente por vías retronasal y gustativa.

**Temperatura ideal de servicio:** 16-18°

**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: 21°

**Maridajes:** Tradicionalmente se toma como aperitivo acompañando tapas y entremeses, aunque también sorprende agradablemente acompañando a una comida de principio a fin. También con quesos de pasta cruda prensada, tartas de frutos etc,

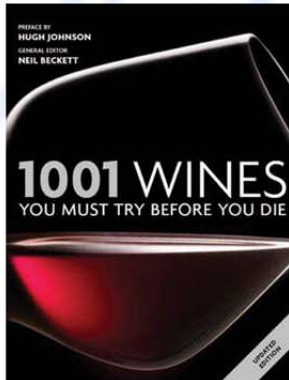


**Otra información:**

4 Unidades por caja (en estuche individual de madera)  
70 Cajas por pallet  
280 Unidades por pallet



THE WORLD OF  
**FINE WINE**



**Premios:** 98 puntos ROBERT PARKER / THE WINE ADVOCATE, Febrero 2008 (Máxima puntuación, nunca otorgada en vinos generosos): "El 1.905 Amontillado ofrece un perfume extraordinario que salta de la copa. Hay varias notas de especias, así como mermelada, jengibre, y frutos secos. Viscoso seco, potente, y excepcionalmente largo, este es un logro extraordinario".

Máxima Puntuación ELMUNDOVINO.COM / Cata de Amontillados, Octubre 2005: "El lugar más alto del podio correspondió a 1905 Amontillado Solera Fundacional, de la bodega Pérez Barquero, mostrando concentración, finura y persistencia en grado superlativo que lo hace acreedor al máximo honor de ser calificado como 'gran vino'." Puntuación: 19.00/20

Premio METRÓPOLI Mejor Vino Generoso del Año 2005.

1001 WINES YOU MUST TASTE BEFORE YOU DIE / Guía global de los vinos más selectos del mundo, seleccionada y revisada por los mejores críticos internacionales. Autor: Neil Beckett. Prólogo: Hugh Johnson. Ed. Universe 2008: "1905 Pedro Ximénez y 1905 Amontillado, Soleras Fundacionales de Pérez Barquero, son 2 de los 1001 vinos que uno debe probar antes de morir."

Máxima Puntuación THE WORLD OF FINE WINE / Cata de Amontillados, Diciembre 2013: 18.5 puntos.

99 puntos ROBERT PARKER / THE WINE ADVOCATE, Agosto 2013: "Uno de los vinos más antiguos en la bodega y en la tierra, el 1.905 Amontillado Solera Fundacional es un vino sin añada, y el año de la etiqueta se refiere a cuando se inició la solera. Una vez dicho esto, el promedio de edad del vino es muy alta como la saca de vino de esos soleras (saca significa tomar, y es la palabra que se usa para cuando un poco de vino se toma de la solera y se embotella) es extremadamente rara. El vino tiene un promedio de 80 años de edad, lo que significa una concentración extrema de aromas, sabores y de todos los demás componentes. De color ámbar oscuro, intensa nariz de madera noble, brisa del mar, yodo y avellanas, es muy detallado, puro, concentrado, fuerte, salado e intenso. Con viva acidez, gran concentración, y un regusto muy largo, esto es tan único y tan bueno como lo consigue este "Amontillado". Consumir entre 2.013-2.030".

