

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

FICHA TECNICA SOLERA FUNDACIONAL 1.905 OLOROSO



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: Caoba oscuro. Brillante, vivo.

Bouquet: Delicados tonos especiados que recuerdan a la vainilla, el roble viejo y la canela. Boca: Aterciopelado y seco a la vez. Persistente y fragante por vía retronasal.

Temperatura ideal de servicio: 15-18°

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 queso cabrales, frutos secos, mazapanes y queso roquefort.



Otra información:

4 Unidades por caja (en estuche individual de madera)

70 Cajas por pallet

280 Unidades por pallet



Premios: 97 puntos ROBERT PARKER / THE WINE ADVOCATE, Febrero 2008 (Máxima puntuación, nunca otorgada en vinos generosos): "El 1.905 Oloroso tiene un oscuro color ámbar / naranja. Aromas de jengibre, piel de naranja, frutas cítricas secas y especias. Ofrece un toque de dulzura equilibrada con una acidez firme, pero en definitiva no es tan complejo como el Amontillado".

Máxima Puntuación ELMUNDOVINO.COM / Cata de Olorosos, Diciembre 2009: "La sensación de la cata fue el 1.905 Solera Fundacional Oloroso, de Pérez Barquero, un vino espléndido en su elegancia, en su intensidad y en su expresividad, con una personalidad extraordinaria que hace que se desmarque del resto; es la confirmación de la excepcional calidad de esas soleras 1.905, que ya obtuvieron 19,0 puntos cuando se cataron los amontillados y los Pedro Ximénez. También Jay Miller, en 'The Wine Advocate', la publicación de Robert Parker, estuvo cerca de agotar los calificativos con estos tres vinos: Pedro Ximénez 99 puntos, Amontillado 98 y Oloroso 97". Puntuación: 19.50/20. Mención de Honor Premios Luna de METRÓPOLI 2.009.

97 Puntos ROBERT PARKER / THE WINE ADVOCATE, Agosto 2013: "El 1.905 Oloroso Solera Fundacional está elaborado a partir de uvas Pedro Ximénez envejecido por oxidación en una solera que se inició en 1.905, con una media de antigüedad cercana a los 80 años de edad, que para algunos es el límite de potabilidad para un "Oloroso", y obtienen una concentración tan agresiva que a menudo los hace demasiado. Una vez dicho esto, este vino se siente sorprendentemente suave, ámbar oscuro con bordes verdes, tiene una nariz dulce de los albaricoques secos, nueces tostadas, viva acidez y gran longitud. Un vino "Oloroso" con el alma de un "Palo Cortado". Consumir entre 2.013-2.030.

