

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

### FICHA TECNICA SOLERA FUNDACIONAL 1.905 PEDRO XIMENEZ



**Denominación de Origen:** Montilla Moriles

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

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

#### Notas de cata:

**Tonalidad:** Entre café y azabache con preciosos tonos yodados en el catavinos que avalan su vejez.

**Bouquet:** Complejos aromas a pasa, dátil, café y chocolate amargo. **Boca:** Suave y cremoso, con ligeros tonos amargos perfilados deliciosamente en vía retronasal.

**Temperatura ideal de servicio:** 15-20°

**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:

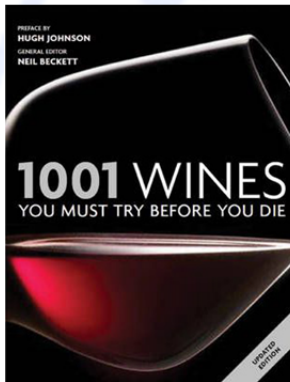
Grado alcohólico: 11,5°

**Maridajes:** Tradicionalmente se toma como aperitivo acompañando tapas y entremeses, aunque también sorprende agradablemente acompañando a una comida de principio a fin. También con foie, frutos secos y queso roquefort.



#### Otra información:

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



**Premios:** 99 puntos ROBERT PARKER / THE WINE ADVOCATE, Febrero 2008 (Máxima puntuación, nunca otorgada en vinos generosos): "El vino 1.905 Pedro Ximénez es de color marrón / negro y tiene la viscosidad del aceite de motor. Al servirlo presenta mucho recubrimiento en el vaso con un perfume de toffee inglés, caramelo, dátiles, higos y chocolate con leche. Tiene una extraordinaria profundidad, concentración y longitud. Es una verdadera proeza. Estos espléndidos vinos son muy limitados con sólo 200 botellas de cada uno disponible para el mercado de EE.UU."

Máxima Puntuación ELMUNDOVINO.COM / Cata de Vinos dulces de Pedro Ximénez, Noviembre 2006: "Fue el que más impresionó a los catadores como ya sucediera el año pasado en caso del amontillado del mismo nombre, vino a demostrar la sensacional categoría de las viejas soleras de esta bodega; en este vino impresiona su concentración, su elegancia y sobre todo su extraordinaria persistencia que, además, nos muestra un alcohol perfectamente integrado, casi imperceptible." Puntuación: 19.00/20. Gran vino de clase mundial.

Foro VEREMA: nº1 de los 10 Mejores Pedro Ximénez.

1.001 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: "1.905 Pedro Ximénez y 1.905 Amontillado Soleras Fundacionales de Pérez Barquero, son 2 de los 1.001 vinos que uno debe probar antes de morir."

98 puntos ROBERT PARKER / THE WINE ADVOCATE, Agosto 2013: "A partir de las soleras más antiguas de la casa, el vino 1.905 Pedro Ximénez Solera Fundacional, puede promediar alrededor de 80 años de edad. Color negro, denso y casi sólido, las fragancias aromáticas ofrecen aromas de azúcar quemado, caramelo, mermelada de naranja amarga, y balsámicos (menta). Muy complejo, aterciopelado y armonioso, con un final largo y equilibrado, este es uno de los mejores Pedro Ximénez de Andalucía, y por lo tanto uno de los más grandes vinos dulces del mundo". Consumir entre 2013-2030.

