

Fresquito Vino de Tinaja



Descripción

Tipo: vino blanco sin envejecimiento de la DO Montilla-Moriles.

Variedad y procedencia: 100% uvas pedro ximénez procedentes de los mejores pagos de albariza de la Sierra de Montilla y Moriles Altos.

Elaboración: selección de mostos de “yema” de Calidad Superior, fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (levaduras autóctonas Saccharomyces Cerevisiae y otras subespecies).

Crianza: vino nuevo de tinaja. No tiene crianza en botas. Deslío y reposo en tinajas o conos durante 8 meses aproximadamente.

Nota de cata

Aspecto: amarillo pálido con reflejos verdosos. transparente y brillante.

Aroma: intenso. Recuerdos de hierbas y afrutado en nariz.

Sabor: ataque agradablemente ácido , seguido de un grata sedosidad y un cuerpo delicadamente vigoroso, con un retrogusto agradable y elegante. Equilibrado.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): $\leq 4,0$ g/litro.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): $4,50 \pm 0,50$ g/litro.

Acidez volátil (ácido acético): $\leq 0,60$ g/litro.

Gastronomía

Tapas y entremeses. Embutidos suaves. Marisco, pescado frito, recetas de bacalao. Sushi. Quesos curados.

Servir frío, alrededor de 8 °C.

92 puntos Peñín

92 puntos Guía Peñín, cata 2024. Calificación: “Vino Excelente”,

Otras menciones

91 pts y Medalla CIVAS con Distinción, Concurso Internacional de Vinos AkataVino Sumilleres de España 2019.

92 pts y Medalla CIVAS con Distinción, Concurso Internacional de Vinos AkataVino Sumilleres de España 2022.

Cuadro de Honor de la Guía del Vino Cotidiano 2023-2024, Revista Mi Vino,

“Un blanco original de tono avellanado; seco, con aromas de flor de manzano e intenso paladar de almendras peladas, toques cítricos y sabroso final. Seleccionado por nuestro enólogo Juan Márquez de tinajas tradicionales de la zona, en Primavera, cuando el velo de flor que cubre el vino muestra su máxima expresión y le transfiere sus matices almendrados.”

[Pérez Barquero S.A.](#) Avda. Andalucía, 27 14550 Montilla (Córdoba) España

Tel. (+34) 957 650 500 info@perezbarquero.com www.perezbarquero.com



CASA FUNDADA EN 1905

Pérez Barquero

BODEGA Y VIÑEDOS