

# 1955 Palo Cortado Solera Cincuentenario



## Descripción

Tipo: generoso seco / Palo Cortado.

Variedad y procedencia: 100% pedro ximénez de la zona de Calidad Superior de la DO (Sierra de Montilla y Moriles Altos).

Envejecimiento: crianza oxidativa por el sistema de criaderas y soleras..

## Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa):  $\leq 5$  g/litro.

Grado alcohólico: 21,7-22% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico):  $8,40 \pm 0,60$  g/litro.

Acidez volátil (ácido acético):  $1,00 \pm 0,20$  g/litro.

## Nota de cata

Aspecto: color oro viejo. Brillante.

Aroma: elegante y complejo, conjuga perfectamente los matices delicados del Amontillado con la redondez del Oloroso.

Sabor: recuerdos a caramelo, café y frutos secos tostados. Sutil, amable y equilibrado.

## Gastronomía

Guisos tradicionales. Embutidos. Quesos curados y cremosos de fuerte sabor. Postres de chocolate amargo. Servir a 15-18 °C, siempre en copa de vino. Se recomienda decantar.

Conservar en vertical.

## 95+ puntos Parker

"Un gran vino viejo oxidativo con gran elegancia, concentración y poder".

Robert Parker Wine Advocate

## Otras menciones

95 pts Parker Cata de 2016 The Wine Advocate.

