

Gran Barquero Palo Cortado



Descripción

Tipo: generoso seco / Palo Cortado.

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

Elaboración: "rara avis" entre los vinos generosos. Procede de una cuidada selección de botas atípicas de vinos viejos sometidos a crianza oxidativa.

Crianza: envejecimiento eminentemente oxidativo. Sistema de criaderas y soleras, durante un período de 25 años aproximadamente, en botas de roble americano.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): ≤5 g/litro.

Grado alcohólico: 19% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): 6,50 ± 0,50 g/litro.

Acidez volátil (ácido acético): ≤1,20 g/litro.

Nota de cata

Aspecto: limpio y brillante. Ámbar con ribetes cobrizos. Al mover la copa, buena lágrima glicérica.

Aroma: intensidad media, persistente y compleja. Recuerdos a azúcar tostado, piel de naranja, frutos secos y caramelo toffe.

Sabor: seco y ligeramente amargo. Buena acidez, salino y bien estructurado. Amable y equilibrado.

Gastronomía

Sopas, platos de verdura, chacinas ibéricas. Pescados grasos a la parrilla. Cocina asiática especiada. Quesos fuertes y añejos. Postres cítricos. Tomar a 12-14 °C, en copa de vino.

93 puntos Parker – 92 puntos Peñín

"Una nariz elegante, ligeramente sutil e insinuante, elegante más que potente y agudo en lugar de bajo. El paladar es de cuerpo medio a completo, con una calidad de color melocotón. ¡Pérez Barquero siempre cumple!"

Robert Parker Wine Advocate

Otras menciones

Mejor Etiqueta XXXVI Cata del Vino de Montilla-Moriles 2019 · Medalla CIVAS de Oro con 95 pts Concurso Internacional de Vinos AkataVino Sumilleres 2019 y 2021 · 2 Toros (Excelente Relación Calidad-Precio Best of Spain Prowein 2020

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 VINEDOS