

1905 Amontillado Solera Fundacional



Descripción

Tipo: generoso seco / Amontillado.

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

Envejecimiento: en botas viejas de roble americano. La solera se remonta a 1905, fecha de fundación de la bodega.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): $6 \pm 1,5$ g/litro.

Grado alcohólico: 22% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): $10,0 \pm 1,0$ g/litro.

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

Nota de cata

Tonalidad: Entre roble viejo y caoba.

Bouquet: Punzante, avellanado, penetrante; con tonos especiados a clavo y canela.

Boca: Muy persistente por vías retronasal y gustativa.

Gastronomía

El vino de la introspección y el silencio permite también la celebración de la honestidad en la mesa: grandes chacinas; salazones y escabeches; quesos añejos; y el maravilloso y en muchos aspectos aún inédito mundo de la cocina asiática. Se recomienda decantar.

Conservar en vertical.

100 puntos Parker (lote B, 2016) + 100 puntos Parker (lote C, 2024)

"Impresionante. La nariz combina los evidentes rasgos de un vino muy viejo (yodo, barniz, incienso, cáscara de ostra, óxido de hierro) con avellanas frescas, maderas nobles y un toque de pimienta blanca. Paladar intenso, tremendamente complejo y persistente, pero poderoso y muy concentrado, de equilibrio y elegancia alucinantes. Aquí, el tiempo lo concentra todo y no creo que sea posible mejorarlo. Es virtualmente indestructible."

"El vino es sin duda excepcional y de clase mundial."... "Lo que me parece excepcional en este vino, siendo tan extremadamente viejo y concentrado, es su capacidad para mantener la elegancia, el aplomo y el equilibrio."

Robert Parker Wine Advocate

Otras menciones

Máxima Puntuación ELMUNDOVINO.COM / Cata de Amontillados, Octubre 2005: "El lugar más alto del podio correspondió a 1905 Amontillado Solera Fundacional, de la bodega montillana Pérez Barquero, mostrando concentración, finura y persistencia en grado superlativo que lo hace acreedor al máximo honor de ser calificado como 'gran vino'." Puntuación: 19.00/20 Premio METRÓPOLI Mejor Vino Generoso del Año 2005 · Máxima Puntuación THE WORLD OF FINE WINE / Cata de Amontillados, Diciembre 2013: 18.5 puntos · 1001 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: "1905 PX y 1905 Amontillado, Soleras Fundacionales de Pérez Barquero, son 2 de los 1001 vinos que uno debe probar antes de morir."

[Pérez Barquero S.A. Avda. Andalucía, 27 14550 Montilla \(Córdoba\) España](http://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