

1905 Pedro Ximénez Solera Fundacional



Descripción

Tipo: Vino Pedro Ximénez de la D.O Montilla-Moriles.

Variedad y procedencia: 100% uvas pedro ximénez asoleadas.

Envejecimiento: sistema de Criaderas y Solera en botas viejas de roble. Su vejez se remonta a la fecha de fundación de la Bodega.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 500 ± 30 g/litro.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): 5,50 ± 1,00 g/litro.

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

Nota de cata

Aspecto: entre café y azabache, con preciosos tonos yodados en el catavino que avalan su vejez.

Aroma: complejos aromas a pasa, dátíl, café y chocolate amargo.

Sabor: dulce, suave y cremoso, con ligeros tonos amargos perfilados deliciosamente en vía retronasal.

Gastronomía

Postres, foie, quesos azules. Simplemente perfecto como copa sola.

Servir a 14-18 °C, siempre en copa de vino.

Se recomienda decantar.

Conservar en vertical.

99 puntos Parker

"Nada menos que espectacular. Negro, opaco, denso, tiñe la copa con lágrimas de color chocolate. Nariz compleja llena de especias (clavo, nuez moscada), tabaco, aromas balsámicos (muebles viejos, incienso, ébano húmedo) y un núcleo de chocolate belga amargo de los mejores chocolateros que se nos ocurran (¡pienso en Pierre Marcolini!). Ahí hay algo que recuerda a la antigua tradición de los acetos de Módena, de ese largo envejecimiento en madera (son alrededor de 80/90 años de edad promedio) con un paladar denso que no es tan dulce después de todo, e incluso tiene un toque salado (granos de pimienta rajados) y sabroso componente que lo hace muy completo: un postre solo. Tiene equilibrio dentro de su estilo potente y concentrado, que es la clave de su grandeza. Nunca adivinarías los 525 gramos de azúcar que tiene; la acidez también se concentra, alcanzando el 6,13 gramos (medidos en ácido tartárico). Se mantendrá para siempre, incluso si abres la botella".

Robert Parker Wine Advocate

Otras menciones

19,00/20 (máxima puntuación) Cata de Pedro Ximénez Elmundovino.com ("impresiona su concentración, su elegancia y sobre todo su extraordinaria persistencia") · Núm. 1 de los 10 Mejores Pedro Ximénez Foro Verema · Uno de los vinos seleccionados en la obra '1001 Wines You Must Taste Before You Die', de Neil Becket · 98 pts Parker en la cata de 2013 de The Wine Advocate ("this is one of the best PXs of Andalucía, and therefore among the greatest sweet wines in the world")

[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