

1955 Pedro Ximénez Solera Cincuentenario



Descripción

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

Variedad y procedencia: 100% uvas pedro ximénez, asoleadas.

Envejecimiento: tras su encabezado y adición de vinos generosos viejos, este vino sigue un largo periodo de crianza oxidativa en botas de roble americano.

Nota de cata

Aspecto: muy denso. Al agitar "mancha la copa". Color caoba muy oscuro.

Aroma: intenso. Recuerdos de dáttil, pan de higo, chocolate negro y regalaz.

Sabor: de buena acidez, denso, pero no empalagoso a su paso por la boca.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 430 ± 30 g/litro.

Grado alcohólico: 15 ± 0,20 % Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): 5,20 ± 0,50 g/litro.

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

Gastronomía

Alta repostería, chocolate, frutos secos, postres delicados. Foie y quesos azules., siempre en copa de vino.

Tomar a temperatura ambiente o fría, en copa de vino. Se recomienda decantar.

Conservar en vertical.

94 puntos Parker · 99 puntos Peñín

"Denso, concentrado... sólo tiene un problema si lo pruebas junto con el Pedro Ximénez Pérez Barquero de su Solera Fundacional 1905".

Robert Parker Wine Advocate

Otras menciones

· 1955 Pedro Ximénez - *Una historia de dulce encanto*: Excepcional ejemplo de la sabiduría bodeguera, del paso del tiempo, de la destreza en el manejo del sistema tradicional de criaderas y soleras. Y como fruto de ello, unos vinos culminantes. Un PX de deslumbrante armonía. El lado dulce, íntimo y encantador del gran viñedo histórico de Montilla-Moriles. Es perfumado, elegante, largo, de un cuerpo plétórico en su estructura y calidez. Expone toda su calidez y equilibrio como copa sola. Puro sabor de uvas pasas nobles.

· *Vinissimus*: "Las Soleras 1955 colección de vinos que conmemora el Cincuentenario de esta grandísima bodega, Pérez Barquero (...) son vinos extraordinarios, muy armónicos, perfumados y muy agradables en nariz, muy intensos en boca; vinos elegantes, sutiles, salinos y muy sabrosos."

· *Fuera de Serie - Copa y Cuchillo*: "Elegante en nariz, con notas especiadas y tostados. En boca es redondo, graso, ligeramente cítrico y muy especiado. Final intenso y limpio, nada pesado o amargo."

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