

G1 Brut Nature

Descripción

Tipo: Vino Espumoso de Calidad / Brut Nature

Variedad y procedencia: 100% uva pedro ximénez de la Sierra de Montilla (Calidad Superior)

Elaboración: Pérez Barquero BRUT NATURE G1 es fruto de una larga experiencia de I+D+i en colaboración con el grupo Vitenol de la Universidad de Córdoba. Se ha logrado realizar la segunda fermentación en botella con levadura autóctona de velo de flor, innovadora y bautizada como G1, aislada en la primera mitad de los años 80 y originaria de Bodegas Gracia (Grupo Pérez Barquero). Elaborado con vino base de uva Pedro Ximénez, procedente de los mejores pagos de Albarizas, y licor de expedición de vinos generosos viejos. Producción limitada.

Nota de cata

Aspecto: Color amarillo pálido con ribetes verdosos. Limpio y brillante. Abundantes rosarios de burbujas finas y persistentes. Forma una corona cuya persistencia es media.

Aroma: A fruta blanca, destacando la manzana madura. Aparecen notas a pan tostado procedentes de la segunda fermentación en la botella y su posterior crianza.

Sabor: Ligerero y equilibrado. Buen paso de boca con un toque ligeramente amargo al final.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucos): ≤ 3 g/litro
Grado alcohólico: 12,5% Vol. (L-3/G1)
Acidez titulable (ácido tartárico): $5,60 \pm 0,50$ g/litro.
Acidez volátil (ácido acético): $\leq 0,60$ g/litro.

Gastronomía

G1 es muy gastronómico y versátil, se puede tomar desde el aperitivo hasta la sobremesa. Sírvese frío, a unos 7°C.

92 Parker · 91 Peñín

«El nuevo y muy interesante blanco espumoso es el resultado de un proyecto conjunto con la Universidad de Córdoba, refermentado en botella con las levaduras G1 flor identificadas y aisladas en los años 80 en su otra bodega, Bodegas Gracia... Tiene un color amarillo brillante con algunos tintes verdosos y una nariz con carácter, a levadura, con notas de esparto y humo, un paladar aterciopelado con burbujas muy finas y un final seco con sabores sabrosos y un toque amargo. **Me ha gustado mucho.**»

Robert Parker Wine Advocate

«G1 es un vino espumoso único, genuino, distinto a todo lo que hasta el momento existe en el mercado.

El proceso de adaptación de las levaduras de velo de flor, que se desarrollan en condiciones aerobias, a las condiciones anaerobias propias de la segunda fermentación en botella por el método Champenoise es complejo y requiere un elevado conocimiento del metabolismo y de las condiciones especiales en que se desarrollan estas levaduras. Por tanto, la innovación llevada a cabo conecta directamente con las líneas de investigación más actuales, que están enfocadas al desarrollo de una Enología de precisión. En este caso, el uso de una levadura autóctona seleccionada y adaptada a unas condiciones concretas y su aplicación en el momento adecuado del proceso de elaboración del vino espumoso, ha permitido crear un producto nuevo y ampliar la oferta de vinos elaborados en la zona Montilla-Moriles.»

Juan Moreno, profesor de la Universidad of Córdoba y jefe del grupo de investigación en Viticultura y Enología Vitenol-ceiA3

Otras menciones

Vino más Innovador en los XVIII PREMIOS AEPEV 2025 (Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino)
93 puntos y Premio CIVAS de Oro en el Concurso Internacional de Vinos AkataVino Sumilleres de España 2023.
Top 10 Mejores Vinos Espumosos XX Premios AKATAVINO 2023

Innovador, genuino, distinto y fresco. Un espumoso con alma de generoso.

[Pérez Barquero S.A.](#) Avda. Andalucía, 27 14550 Montilla (Córdoba) España

Tel. (+34) 957 650 500 info@perezbarquero.com www.perezbarquero.com



PYME INNOVADORA



IS)



CASA FUNDADA EN 1905

Pérez Barquero

BODEGA Y VIÑEDOS