

Gran Barquero Fino en Rama



Descripción

Tipo: generoso seco / Fino en rama.

Variedad y procedencia: 100% uvas pedro ximénez procedentes de pagos de albariza ubicados en la Sierra de Montilla y Moriles Altos.

Elaboración: selección de mostos de "yema", fermentación natural a temperatura controlada y sin necesidad de encabezado.

Crianza: biológica, bajo velo de flor. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo de 10 años en botas de roble americano.
Participan en su elaboración 1/6 de las botas que completan la solera.

Nota de cata

Aspecto: amarillo claro. Brillante.

Aroma: punzante. Intenso. Armónico. Muy fresco. Rico en aldehídos. Madera y frutos secos. Intenso velo de flor. Levaduras.

Sabor: seco, pero algo más glicérico que el habitual. Levemente amargoso. Largo. Fruta seca (almendra). Intenso retrogusto y retronasalidad. La saca de primavera tiene un carácter más salino ya que es cuando el velo de flor está en su máximo apogeo.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): ≤ 2 g/litro.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): $4,10 \pm 0,40$ g/litro.

Acidez volátil (ácido acético): $\leq 0,50$ g/litro.

Gastronomía

Ofrece un deslumbrante acompañamiento en barra y mesa y con todo tipo de gastronomías. Servir a 8-10 °C, siempre en copa de vino.

95 puntos Parker · 95 puntos Peñín

"Color dorado intenso, brillante y casi fluorescente. Nariz biológica, a frutos secos y ligeramente volátil, con notas de marea baja y clavos oxidados. Paladar aterciopelado con sabores picantes y un final seco y calcáreo, con una sensación en boca exuberante y sabores persistentes"

Robert Parker Wine Advocate