

# Fresquito Vino de Tinaja



## Descripción

Tipo: vino blanco sin envejecimiento de la DO Montilla-Moriles.

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

Elaboración: selección de mostos de “yema” de Calidad Superior, fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (levaduras autóctonas *Saccharomyces Cerevisiae* y otras subespecies).

Crianza: vino nuevo de tinaja. No tiene crianza en botas. Deslío y reposo en tinajas o conos durante 8 meses aproximadamente.

## Nota de cata

Aspecto: amarillo pálido con reflejos verdosos. transparente y brillante.

Aroma: intenso. Recuerdos de hierbas y afrutado en nariz.

Sabor: ataque agradablemente ácido, seguido de un grata sedosidad y un cuerpo delicadamente vigoroso, con un retrogusto agradable y elegante. Equilibrado.

## Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa):  $\leq 4,0$  g/litro.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico):  $4,50 \pm 0,50$  g/litro.

Acidez volátil (ácido acético):  $\leq 0,60$  g/litro.

## Gastronomía

Tapas y entremeses. Embutidos suaves. Marisco, pescado frito, recetas de bacalao. Sushi. Quesos curados.

Servir frío, alrededor de 8 °C.

## 92 puntos Peñín · 90 puntos Parker

92 puntos Guía Peñín, cata 2024. Calificación: “Vino Excelente”,

*“Tiene un paladar ligero con una textura calcárea y un final seco con un toque amargo. No es un vino tímido; alcanza los 14,5% de alcohol, manteniendo su aplomo gracias a un pH de 3,0, que denota frescura.”*

Robert Parker Wine Advocate

## Otras menciones

91 pts y Medalla CIVAS con Distinción, Concurso Internacional de Vinos AkataVino Sumilleres de España 2019.

92 pts y Medalla CIVAS con Distinción, Concurso Internacional de Vinos AkataVino Sumilleres de España 2022.

Cuadro de Honor de la Guía del Vino Cotidiano 2023-2024, Revista Mi Vino,

*“Un blanco original de tono avellanado; seco, con aromas de flor de manzano e intenso paladar de almendras peladas, toques cítricos y sabroso final. Seleccionado por nuestro enólogo Juan Márquez de tinajas tradicionales de la zona, en Primavera, cuando el velo de flor que cubre el vino muestra su máxima expresión y le transfiere sus matices almendrados.”*

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

Tel. (+34) 957 650 500 [info@perezbarquero.com](mailto:info@perezbarquero.com) [www.perezbarquero.com](http://www.perezbarquero.com)



CASA FUNDADA EN 1905

*Pérez Barquero*

BODEGA Y VIÑEDOS