

GRAN BARQUERO AMONTILLADO



Tipo	Generoso Seco / Amontillado.
Variiedad	100% Pedro Ximénez, procedente de la zona de Calidad Superior de la Denominación de Origen (Sierra de Montilla y Moriles Altos).
Grado Alc.	19 % Vol.
Elaboración	Selección de mostos de “yema”, fermentación natural a temperatura controlada y sin necesidad de encabezado. (Similar a la del Fino ya que, en definitiva, es un Fino viejo que tras un largo periodo de crianza biológica bajo velo de flor, ha realizado otra etapa, aún mayor, de crianza oxidativa).
Crianza	Biológica bajo velo de flor (>10 años) seguida de envejecimiento oxidativo (>15 años). Los dos procesos tienen lugar en botas de roble americano de 500/600 L. de capacidad y mediante el sistema de criaderas y soleras. En conjunto, su tiempo de crianza y envejecimiento es de 25/30 años.
Aspecto	Límpido. Transparente. Color amarillo ambarino con tonalidades doradas.
Aroma	Muy punzante e intenso. Aromas complejos con recuerdos de madera, frutos secos (avellana), especias y frutas sobremaduras.
Sabor	Muy consistente, estructurado, cálido, sabroso, potente, amplio y persistente. Elegante retrogusto. Potente retronasalidad.
Servicio	Ambiente (12-14º).
Gastronomía	Aperitivo y acompañando embutidos, sopas calientes, gazpachos, pescado frito y quesos azules. Uso culinario en la preparación de platos y especialidades gastronómicas.
Premios	<ul style="list-style-type: none">- Mejor Generoso 2006 - Premio Guía de Vinos Gourmets- Medalla de Bronce - Challenge International du Vin 2006- Cuadro de Honor - Guía de Vinos Gourmets- Zarcillo de Oro 2005- Bacchus de Plata 2000 - Unión Española de Catadores- Medalla de Bronce - Vinexpo 91, Burdeos (Francia)- Mención de Honor - Alimexpo 87- Guía Peñín: 91 Puntos- Premio Vinos Generosos - La Nariz de Oro 2009- Jancis Robinson: 17.5 puntos- 95 Parker – The Wine Advocate (August 2013)



Pérez Barquero

GRAN BARQUERO AMONTILLADO

