



Pérez Barquero

Gran Barquero



Frutado
Fruente
Amontillado
Cristalino
Avocado

Amontillado 100% Pedro Ximénez

TIPO

Amontillado.

VARIEDAD

100% Pedro Ximénez.

GRADO ALCOHOLICO

19% Vol.

CRIANZA

Biológica (>10 años) seguida de envejecimiento oxidativo (>12 años). Los dos procesos tienen lugar en botas de roble y mediante el sistema de criaderas y soleras.

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.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Ambiente.

GASTRONOMIA

Aperitivo y acompañando embutidos, sopas calientes, gazpachos, pescado frito y quesos azules.

Uso culinarios en la preparación de platos y especialidades gastronómicas.

PREMIOS:

Mención de honor - Alimexpo 87

Medalla de bronce - Vinexpo 91

Bacchus de plata - Bacchus 2000

Zarcillo de oro- zarcillo 2005

Mejor generoso - premio guía de vinos gourmets 2006

Bronce-challenge international du vin 2006

Cuadro de honor- guía de vinos gourmets 2006 y 2007