



Gran Barquero



Frutado Fragante Finos Cristalino Avocado

Fino 100% Pedro Ximénez

TIPO

Fino

VARIEDAD

100% Pedro Ximénez.

GRADO ALCOHOLICO

15% Vol. natural (Sin encabezamiento).

CRIANZA

Biológica. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo de 8-10 años en botas de roble americano.

ASPECTO

Límpido. Brillante. Color amarillo pálido.

AROMA

Punzante. Intenso. Armónico. Rico en aldehídos. Madera y frutos secos.

SABOR

Ligero. Seco. Levemente amargoso. Fruta seca (almendra) y sabores tostados. Intenso retrogusto y retronasalidad.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Frío (6-8° C.)

GASTRONOMIA

Aperitivo ideal solo o bien acompañando mariscos, tapas y entremeses.

PREMIOS:

Medalla de oro - Alimexpo 87

Medalla de oro - Blayais-Bourgeois 1988 Francia

Medalla de plata - Vinexpo 91

Medalla de oro - Baco del descubrimiento 1998. Unión española de catadores

Medalla de oro - Gastronomía siglo XX. Radio turismo

Bacchus de oro - Bacchus 2000

Bacchus de plata - Bacchus 2006

Medalla de bronce - Challenge international du vin 2006

Medalla de oro - Concurso internacional de vinos de Andalucía 2007