



Gran Barquero



Frutado Fragante Oloroso Cristalino Abocado

Oloroso 100% Pedro Ximénez

TIPO

Oloroso.

VARIEDAD

100% Pedro Ximénez.

GRADO ALCOHOLICO

19% Vol.

CRIANZA

Envejecimiento oxidativo. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo mínimo de 15 años en botas de roble.

ASPECTO

Límpido. Brillante. Lágrima intensa. Color caoba de buena capa.

AROMA

Muy intenso y penetrante. Complejo de larga crianza con recuerdos de madera, frutos secos (nuez), pasas y especias.

SABOR

Estructurado, cálido sin excesos, seco y aterciopelado a la vez, carnoso, ligero amargor en el final de boca. Elegante vía retronasal.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Ambiente.

GASTRONOMIA

Se recomienda sólo o acompañado de frutos secos a media mañana o en la merienda. También es un perfecto acompañante de dulces.

PREMIOS:

Medalla de oro - Alimexpo-87

Primer premio, vinos olorosos cata-concurso consejo regulador julio 2007.

Medalla de plata international Wine Challenge Vietnam 2007.

Gran Barquero es un Oloroso ligeramente abocado, suave, aterciopelado y energético. Arquetipo del vino generoso andaluz sometido a crianza oxidativa, Gran Barquero Oloroso acaba de recibir en Vietnam la medalla del International Wine Challenge 2007.