



Pérez Barquero

## Gran Barquero



# Frutado Dulce P & N Cristalino Avocado

100% Pedro Ximénez

### TIPO

Pedro Ximénez.

### VARIEDAD

100% Pedro Ximénez.

### GRADO ALCOHOLICO

16% VOL

### CRIANZA

Envejecimiento oxidativo. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo de 4-6 años en botas de roble.

### ASPECTO

Brillante. Muy denso. Al agitar "mancha la copa". Color caoba muy oscuro, casi negro. Tonalidades yodadas.

### AROMA

Intenso, profundo y complejo. Elegante mezcla de aromas primarios evolucionados por pasificación de la uva Pedro Ximénez, con otros complejos propios del envejecimiento oxidativo. Recuerdos de otros frutos pasificados: higos, ciruelas, etc. Café. Cacao. Maderas exóticas.

### SABOR

Gran estructura en boca, denso, potente, cálido. Muy persistente. Elegante recuerdo de café y chocolate por vía retronasal.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Admite consumo a temperatura ambiente y frío.

### GASTRONOMIA

Meriendas o postres acompañando dulces o helados. También con hielo sólo o combinado con seltz.

### PREMIOS:

Mejor producto español expogourmand-99. Chile.

Vinalies de oro en vinalies internacionales – Paris/2000.

Medalla de oro en vinexpo/91. Burdeos-Francia.

Bacchus de oro 2000

Zarcillo de oro 2005.

2º premio de vinos blancos en vino a lidé 2005, república checa.

New wave spanish wine awards 2005, UK - best fortified sweet wine

Grand prix vinex 2006 en feria salima, Rep. Checa 1er premio - vinos importados.

Bacchus de oro 2006

Medalla de plata en challenge international du vin 2006.

Oro en cata de vinos de la revista appetite (número 3 -2006), Singapur

Diploma de plata en vina ské litomerice 2007

Copa de bronce en vino & destiláty 2007