

GRAN BARQUERO PEDRO XIMÉNEZ



Tipo	Dulce Pedro Ximénez.	
Variedad	100% Pedro Ximénez, asoleada.	
Grado Alc.	15 % 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.	
Servicio	Admite consumo a temperatura ambiente y frío.	
Gastronomía	Repostería, quesos azules, foie, helados, chocolate puro. Meriendas o postres acompañando dulces o helados. También con hielo. Es un postre líquido.	
Premios	<ul style="list-style-type: none"> - 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, Unión Española de Catadores - Zarcillo de Oro 2005. - 2º premio en Vino a Lidé 2005, República Checa. - New Wave Spanish Wine Awards 2005, UK - Best Fortified Sweet Wine. - Grand Prix Vinex 2006, Feria Salima, Rep.Checa, 1er Premio Vinos importados. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bacchus de Oro 2006, Unión Española de Catadores. - 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 Vinařské Litomerice 2007. Gran Oro en Vino & Destilaty 2008. - Medalla de Oro en Grand Test de la revista Wine&Degustation, 2013 - 88 Parker – The Wine Advocate (August 2013)

“El Oro Negro Cordobés”