

1905 Amontillado Solera Fundacional



Description

Type : muté sec / Amontillado.

Variété et origine : 100% Pedro Ximénez de la zone de qualité supérieure de l'AOC (Sierra de Montilla et Moriles Altos).

Élevage : dans des vieux fûts de chêne américain. La *solera* remonte à 1905, date de fondation de la cave.

Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) : $6 \pm 1,5$ g/litre.

Degré alcoolique : 22 % vol.

Acidité titrable (acide tartrique) : $10,0 \pm 1,0$ g/litre.

Acidité volatile (acide acétique) : $1,00 \pm 0,20$ g/litre.

Note de dégustation

Robe : entre vieux chêne et acajou.

Bouquet : pinçant, noiseté, pénétrant ; avec des notes épicées de clou de girofle et de cannelle.

Bouche : Très persistant par voie rétronasale et gustative.

Gastronomie

Ce vin de l'introspection et du silence permet également de célébrer l'honnêteté à table : grandes charcuteries ; mets salés et marinés ; fromages affinés ; et le monde merveilleux, et à bien des égards méconnu, de la cuisine asiatique.

100 points Parker

« Impressionnant. Le nez allie les traits évidents d'un très vieux vin (iode, vernis, encens, coquille d'huître, oxyde de fer) avec des noisettes fraîches, des bois nobles et une touche de poivre blanc. Bouche intense, extrêmement complexe et persistante, mais très puissante et concentrée, avec un équilibre et une élégance étonnants. Dans ce vin, le temps concentre tout et je ne pense pas qu'il soit possible de l'améliorer. Il est pratiquement indestructible. »

Robert Parker Wine Advocate

Autres mentions

Score maximum ELMUNDOVINO.COM / Dégustation d'Amontillados, octobre 2005 : « La première place du podium correspond à 1905 Amontillado Solera Fundacional, de la cave Pérez Barquero. Il fait preuve de concentration, finesse et persévérance à un degré exceptionnel, ce qui le rend digne de sa qualification exceptionnelle de 'grand vin'. » Ponctuation : 19,00/20 Prix METRÓPOLI Meilleur vin muté de l'année 2005 · Note maximale THE WORLD OF FINE WINE / Dégustation d'Amontillados, décembre 2013 : 18,5 points · 1001 WINES YOU MUST TASTE BEFORE YOU DIE / Guide mondial des vins les plus prisés au monde, sélectionnés et évalués par les meilleurs critiques internationaux. Auteur : Neil Beckett. Avant-propos : Hugh Johnson. Ed. Universe 2008 : « 1905 PX et 1905 Amontillado, Soleras Fundacionales de Pérez Barquero, ces deux vins font partie des 1001 vins à goûter avant de mourir. »

[Pérez Barquero S.A.](#) · [Avda. Andalucía, 27](#) · 14550 Montilla (Córdoba) España
Tél. (+34) 957 650 500 · info@perezbarquero.com · www.perezbarquero.com



CASA FUNDADA EN 1905

Pérez Barquero

BODEGA Y VINEDOS