

1905 Oloroso Solera Fundacional



Description

Type : muté sec / Oloroso.

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

Élevage : élevage oxydatif utilisant le système de *criadera y solera* dans des vieux fûts de chêne.

Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) : $8,50 \pm 1,50$ g/litre.

Degré alcoolique : 21,7-22% vol.

Acidité titrable (acide tartrique) : $9,00 \pm 2,00$ g/litre.

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

Note de dégustation

Robe : acajou foncé. Lumineux, vif.

Arôme : notes épicées délicates rappelant la vanille, le vieux chêne et la cannelle.

Saveur : à la fois veloutée et sèche. Persistant et parfumé par voie rétro-nasale.

Gastronomie

Ragoût de viande : lièvre à la royale, sanglier, queue de bœuf... Desserts à base de fruits.

Servir entre 15 et 18°C, toujours dans un verre à vin.

97 points Parker

« Il a un nez expressif de bois noble, noisettes torréfiées, encens et baume, même des notes savoureuses. Il maintient 11,5 grammes de sucre résiduel, sans doute de concentration et d'évaporation provoquées par l'élevage. Dans tous les cas, la bouche est équilibrée et ne montre aucune douceur, mais c'est peut-être cette faible teneur en sucre qui est le secret de son caractère doux et aimable. »

Robert Parker Wine Advocate

Autres mentions

19,50/20 (note maximale) Dégustation d'Olorosos Elmundovino.com (« un vin splendide par son élégance, son intensité et son expressivité, avec une personnalité extraordinaire qui le distingue des autres ») · Mention honorable La Luna de Metrópoli · 97 points Parker en trois dégustations successives par The Wine Advocate : 2008, 2013, 2016

