

Gran Barquero Pedro Ximénez



Description

Type : Pedro Ximénez de l'AOC Montilla-Moriles.

Variété et origine : 100% raisins du cépage Pedro Ximénez, séchés au soleil.

Élevage : élevage oxydatif. Système de *criadera y solera* (réserve perpétuelle) pendant une période 6 ans dans des fûts de chêne.

Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) : 420 ± 30 g/litre.

Degré alcoolique : 15 % vol.

Acidité titrable (acide tartrique) : $3,80 \pm 0,30$ g/litre.

Acidité volatile (acide acétique) : $\leq 0,80$ g/litre.

Note de dégustation

Robe : brillante. Larme intense. Couleur acajou avec une bonne couche.

Arôme : intense, profond et complexe. Mélange élégant d'arômes primaires oxydés par passerillage du raisin Pedro Ximénez avec d'autres complexes typiques de l'élevage oxydatif. Notes d'autres fruits passerillés : figues, pruneaux, etc. Café. Cacao. Bois exotiques.

Saveur : belle structure en bouche, dense, puissant, chaleureux. Très persistant. Notes de café et de chocolat par voie rétronasale.

Gastronomie

Pâtisserie classique et contemporaine. Glace, chocolat. Foie, fromages bleus. Parfait comme verre unique, avec glaçon.

Déguster à température ambiante ou froid, dans un verre à vin.

92 points Parker · 93 points Peñín

Autres mentions

Meilleur produit espagnol Expogourmand Chile 1999 · Or Vignobles internationaux Paris2000 · Or Vinexpo Bordeaux 1991 · Bacchus d'Or Union espagnole des dégustateurs 2000 · Zarcillo d'or 2005 · 2^e prix Vino a Lidé, République tchèque 2005 · Best Fortified Sweet Wine, New Wave Spanish Wine Awards 2005 · 1er Prix Vins importés, Grand Prix Vinex, Salima (Rép. tchèque) 2006 · Bacchus d'Or Union espagnole des dégustateurs 2006 · Argent Challenge International du Vin 2006 · Magazine Gold Appetite (Singapour) 2006 · Argent Vinařské Litomerice 2007 · Gran Oro Vino & Destilaty 2008 · Or Grand Test magazine Wine&Degustation 2013 · Paxera d'or Concours de vins secs de raisins « Paxera » à Montemayor 2019

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



Pérez Barquero
BODEGA Y VIÑEDOS