

La Cañada Pedro Ximénez



Description

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

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

Élevage : élevage oxydatif utilisant le système de *criadera y solera* pendant plus de 25 ans.

Note de dégustation

Robe : brillante. Très dense, avec une trace iodée marquée et persistante dans le verre. Couleur noire impénétrable. Tons iodés dans les contours.

Arôme : intense, profond et complexe. Un assemblage très évolué en raison du long vieillissement des arômes primaires typiques du raisin passerillé naturellement, avec d'autres développés pendant l'élevage dans le fût. Des notes de fruits passerillés (raisins, figes et pruneaux) ainsi que de café, de cacao et de bois exotiques.

Saveur : douce. Belle structure en bouche. Douceur contenue avec élégance. Dense, puissant, chaleureux. Très persistant. Notes élégantes de café et de chocolat par voie rétronasale.

Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) : 430 ± 30 g/litre.

Degré alcoolique : $15 \pm 0,30\%$ Vol.

Acidité titrable (acide tartrique) : $3,90 \pm 0,30$ g/litre.

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

Gastronomie

Gâteaux et tartes, chocolat, noix, fruits confits, fromages, glaces. C'est un dessert en soi.

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

94 points Parker · 96 points Peñín

Autres mentions

Argent Salon international du vin de Madrid 2003 · Zarcillo d'Or 2005 · Bacchus d'Or Union espagnole des dégustateurs 2006 y 2013 · 100/100 pts et Grand or Concours international de vins d'Andalousie 2007 · Sélection Meilleurs vins d'Andalousie du journal Expansión 2007 · 99 pts et Tableau d'honneur de vins doux du Guide des vins gourmets · Argent Vignoble 2010 · 98 pts et Tableau de d'honneur de l'Annuaire des vins du quotidien El País · 96 pts et Podium du Guide Peñín · 95 pts Guide Proensa · Momento Dulce dans « 112 vinos para el 2012 » de David Seijas · Champion Vin doux du Guide des 300 meilleurs vins d'Espagne de Vino y Gastronomía 2013 · Top 10 Meilleurs vin doux d'Espagne ABC 2013 · Meilleur vin muté Tableau d'honneur Guide SeVi 2018 · Sélection consécutive annuelle Meilleurs vins mutés Revue Club de Gourmets

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 VINEDOS