

# Gran Barquero Fino en Rama



## Description

Type : muté sec / Fino en Rama.

Variété et origine : raisins 100% Pedro Ximénez issus des vignobles d'Albariza situés dans la Sierra de Montilla et Moriles Altos.

Élaboration : sélection de moûts « jaunes », fermentation naturelle à température contrôlée et sans besoin d'enrichissement.

Élevage : biologique, sous voile de levures. Système de *criadera y solera* (réserve perpétuelle) pendant une période de 8 à 10 ans dans des fûts de chêne américain. Soutiré au printemps 2020. 1/6 des fûts qui complètent la *solera* participent à son élaboration.

## Note de dégustation

Robe : jaune paille. Brillante.

Arôme : vif. Intense. Harmonieux. Très frais. Riche en aldéhydes. Bois et fruits secs. Voile de levure intense. Levures.

Saveur : sec, mais un peu plus glycérique que d'ordinaire. Légèrement amer. Long. Fruits secs (amande). Arrière-goût et rétro-olfaction intenses. Le vin soutiré au printemps a un caractère plus salin puisque c'est à ce moment que le voile de levures est à son apogée.

## 93 points Parker

« Rond en bouche, sans aspérité, mais aussi long et vif, avec des saveurs vives et une fin de bouche salée. »

Robert Parker Wine Advocate

## Autres mentions

Grande Médaille d'Or CIVAS 2017 98 pts

## Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) :  $\leq 2$  g/litre.

Degré alcoolique : 15 % vol.

Acidité titrable (acide tartrique) :  $4,10 \pm 0,40$  g/litre.

Acidité volatile (acide acétique) :  $\leq 0,50$  g/litre.

## Gastronomie

Il éblouira, qu'il soit au comptoir ou à table, en accompagnement à toutes sortes de mets. Servir à 8-10°C, toujours dans un verre à vin.

