

Gran Barquero Fino



Descripción

Tipo: generoso seco / Fino.

Varietal y procedencia: 100% uvas pedro ximénez procedentes de los mejores pagos de albariza de la Sierra de Montilla y Moriles Altos.

Elaboración: selección de mostos de "yema", fermentación natural a temperatura controlada y sin necesidad de encabezado.

Crianza: biológica bajo velo de flor. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo de 10 años en botas de roble americano.

Nota de cata

Aspecto: pálido, brillante, cristalino.

Aroma: punzante e intenso. Armonioso. Rico en aldehídos, madera y frutos secos.

Sabor: seco, levemente amargoso. Fruta seca (almendra) y sabores tostados. Intenso retrogusto y retronasalidad.

92 puntos Parker

"Envejece bajo velo de flor durante 8-10 años, al límite de la crianza biológica, lo que aporta un perfil diferente, un salto cualitativo que lo convierte en un fino serio, de primera clase."

Robert Parker Wine Advocate

Otras menciones

Oro Alimexpo 1987 · Oro Blayais-Bourgeois 1988 · Plata Vinexpo Burdeos 1991 · Oro/Baco del Descubrimiento 1998 Unión Española de Catadores · Oro Gastronomía Siglo XX Radio Tirusmo · Bacchus de Oro Unión Española de Catadores 2000 · Bacchus de Plata Unión Española de Catadores 2006 · Bronce Challenge International du Vin 2006 · Bronce Challenge International du Vin 2006 · Oro Concurso Internacional de Vinos de Andalucía 2007 · [Fino Núm. 1 The New York Times 2008](#) · Gran Oro Premios Vino Cuidadoso 2011 · Cuadro de Honor Guía de Vinos Gourmets 2016

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): ≤2 g/litro.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): 4,0 ± 0,40 g/litro.

Acidez volátil (ácido acético): ≤0,50 g/litro.

Gastronomía

Salazones, sopas frías, marisco, pescado frito, jamón ibérico. Servir a 8-10 °C, siempre en copa de vino.

