

Gran Barquero Oloroso



Descripción

Tipo: generoso seco / Oloroso.

Variedad y procedencia: 100% uvas de la variedad pedro ximénez de la zona de Calidad Superior de la DO (Sierra de Montilla y Moriles Altos).

Elaboración: selección de los mostos; al deslío, se encabezan hasta 18° y se rocían en botas de roble de 500/600 L. de capacidad, donde se mantiene en crianza oxidativa.

Crianza: envejecimiento oxidativo. Sistema de criaderas y soleras durante un período de 25 años aproximadamente, en botas de roble americano.

Nota de cata

Aspecto: Brillante. Lágrima intensa. Color caoba de buena capa.

Aroma: muy intenso y penetrante. Complejo de larga crianza con recuerdos de madera, frutos secos (nuez), pasas y especias.

Sabor: estructurado, potente, cálido sin excesos, seco y aterciopelado a la vez, carnoso, con mucho cuerpo. Suave al paladar. Ligeramente amargo en el final de boca. Elegante vía retronasal.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): ≤5 g/litro.

Grado alcohólico: 19% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): 6,50 ± 0,50 g/litro.

Acidez volátil (ácido acético): ≤1,20 g/litro.

Gastronomía

Guisos y estofados como carrilleras y el plato cordobés por excelencia: rabo de toro. Recetas con setas o con alcachofas. Frutos secos.

Tomar a 12-14 °C, en copa de vino.

92 puntos Parker · 93 puntos Peñín

"En Sabor es amplio, aterciopelado, con buena estructura, sin la rusticidad que algunos atribuyen a los vinos de Montilla, y muy ligeramente seco, lo que lo hace muy accesible."

Robert Parker Wine Advocate

Otras menciones

Oro Alimexpo 1987 · Plata International Wine Challenge, Vietnam 2007 · Mejor Oloroso Cata de Olorososo Asequibles [El Mundo Vino](#) 2010

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



CASA FUNDADA EN 1905

Pérez Barquero

BODEGA Y VIÑEDOS