

# Solera Fina María del Valle



GRACIA HNOS., S.A.U.

Un clásico cuyo soleraje se inició en 1975 con una selección de vinos viejos, escogidos de cosecheros y almacenistas de Moriles Altos. En crianza bajo velo de flor, durante 8 años, se rocía con mostos de uva pedro ximénez, procedente de los mejores Pagos de Calidad Superior de Moriles Altos y Sierra de Montilla. Evocador y femenino, el nombre se corresponde con un personaje real, la hija del propietario de la antigua bodega a la que adquirimos esta marca en los años 60.

## Descripción

Tipo de vino: vino fino de la D.O. Montilla-Moriles.

Variedad: 100% pedro ximénez procedente de la zona de Calidad Superior de la Denominación de Origen (Sierra de Montilla y Moriles Altos).

## Premios y Distinciones:

Medalla de Plata FEVINOR 92 (Feria de muestras de Cantabria)

Mezquita de Bronce Expo-Córdoba 1999

Medalla de Oro Radio Turismo

88 Parker – 88 Peñín

GRACIA HNOS., S.A.U.  
Av. Luis de Góngora y Argote, s/n 14550 Montilla (Córdoba) España  
T: (+34) 957 650 162 F: (+34) 957 652 335 www.bodegasgracia.com



## Nota de cata

Aspecto: brillante y transparente. Color amarillo pálido.

Aroma: limpio. Buena intensidad, expresivo, completo, armónica unión de crianza y recuerdos varietales. Fondo a frutos secos.

Sabor: ligero, seco. Levemente amargoso. Poderoso, largo, amplio, sabroso. Postgusto a frutos secos y sabores tostados.

## Gastronomía

Aperitivo ideal solo o bien acompañando mariscos, tapas y entremeses. Maridaje perfecto con frituras de pescado y paella y como acompañante de cualquier plato en la mesa. Servir frío, a 8-10 °C.

## Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa):  $\leq 2,0$  g/l.  
Grado alcohólico: 15% Vol.  
Acidez titulable (ácido tartárico):  $4,10 \pm 0,50$  g/l.  
Acidez volátil (ácido acético):  $\leq 0,50$  g/l.