

Montearruit

Amontillado Viejísimo



GRACIA HNOS., S.A.U.

Gracia Hnos. recupera una de sus marcas históricas con esta Saca Única 2021 de su Amontillado más Viejo.

“Montearruit es un Amontillado con 75 años de vejez, transcurridos en su mayoría en crianza estática, que ha concentrado todos sus componentes. Muy intenso y, a la vez, equilibrado.

Se embotella la bota que dormía en Gracia de Solera 1/1 conmemorando, en su centenario, la gesta de Monte Arruit”. En 1921, el Teniente José Gracia Benítez salvó la vida en Monte Arruit, tras la heroica resistencia española en aquella plaza africana. Su hijo, en recuerdo, creó esta marca.

Cien años después, se realiza una edición limitada y numerada de 1080 botellas de 37,5 cl. procedentes de la bota 1/1, que había permanecido celosamente guardada, reponiéndose las mermas producidas con vinos viejos seleccionados por el Capataz de la Bodega.

MONTEARRUIT Amontillado Viejísimo es una joya de la enología montillana, pura concentración de aromas y sabor que evoca sus largos años de envejecimiento.

Descripción

Tipo de vino: Amontillado Viejísimo de la D.O. Montilla-Moriles

Variedad: pedro ximénez

Envejecimiento: Crianza biológica y oxidativa por el sistema de criaderas y soleras. La crianza oxidativa ha sido muy prolongada y mayoritariamente estática en una bota de roble americano.

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: Color caoba con tonos rojizos.

Aroma: A maderas nobles, piel de naranja, barnices.

Sabor: Evocativo, intenso, profundo con ricordi amari

Gastronomía

Vino de sacristía, de meditación, para disfrutar sorbo a sorbo, sin alimentos o tal vez con frutos secos o queso curado.

Servir a temperatura ambiente (15-18 °C).

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 1,59 g/l.
Grado alcohólico: 22% Vol.
Acidez titulable (ácido tartárico): 9,65 g/l.
Acidez volátil (ácido acético): 1,75 g/l.