

Tauromaquia

Oloroso Viejísimo



GRACIA HNOS., S.A.U.

Descripción

Tipo de vino: Vino Oloroso 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).

Crianza: oxidativa, en botas de roble americano y mediante sistema de criaderas y solera.



Nota de cata

Aspecto: límpido. 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, cálido sin excesos, seco y aterciopelado a la vez, carnoso, ligero amargor en el final de boca. Elegante vía retronasal.

Gastronomía

Se recomienda solo o acompañado de frutos secos a media mañana o en la merienda. También es un perfecto acompañante de dulces.

Servir a temperatura ambiente.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): ≤5,0 g/l.

Grado alcohólico: 19% Vol.

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

Acidez volátil (ácido acético): ≤1,2 g/l.