

Montearruit

Amontillado Viejísimo



GRACIA HNOS., S.A.U.

Gracia Hnos. recupera uno dei suoi segni storici con questa bottiglia singola 2021 del suo più antico Amontillado.

“Montearruit è un Amontillado di 75 anni, speso per lo più in invecchiamento statico, che ha concentrato tutte le sue componenti. Molto intenso e, allo stesso tempo, equilibrato.

La botte Solera 1/1 che dormiva a Gracia viene imbottigliata per commemorare, nel suo centenario, l'impresa del Monte Arruit”.

Nel 1921, il tenente José Gracia Benítez gli salvò la vita a Monte Arruit, dopo l'eroica resistenza spagnola in quella piazza africana. Suo figlio, in memoria, ha creato questo marchio.

Cento anni dopo viene realizzata un'edizione limitata e numerata di 1080 bottiglie da 37,5 cl. della botte 1/1, che era stato custodito gelosamente, reintegrando le perdite prodotte con vecchi vini selezionati dal Capocantiere della Cantina.

MONTEARRUIT Amontillado Viejísimo è un gioiello dell'enologia di Montilla, un puro concentrato di aromi e sapori che evoca i suoi lunghi anni di invecchiamento.

Descrizione

Tipo di vino: vino Amontillado Viejísimo della D.O Montilla-Moriles.

Varietà: Pedro Ximénez

Invecchiamento: Invecchiamento biologico e ossidativo attraverso il sistema criaderas e soleras. L'invecchiamento ossidativo è stato molto lungo e per lo più statico in una botte di rovere 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 di degustazione

Aspetto: Colore mogano con toni rossastri.

Profumo: Ai legni nobili, bucce d'arancia, vernici.

Sapore: Evocativo, intenso, profondo con ricordi amari.

Abbinamenti

Vino da sagrestia, vino da meditazione, da gustare sorso dopo sorso, senza cibo o magari con frutta secca o formaggi stagionati.

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

Analisi chimica

Zuccheri riduttori (glucosio): 1,59 g/l.

Grado alcolico: 22% Vol.

Acidità titolabile (acido tartarico): 9,65 g/l.

Acidità volatile (acido acetico): 1,75 g/l.