Solera Fina

María del Valle

En Rama

Un classique dont le soleraje a débuté en 1975 avec une sélection de vieux vins, choisis parmi les récoltants et les négociants de Moriles Altos. Vieilli pendant 8 ans sous un voile de flor, il est arrosé de moût de raisin Pedro Ximénez provenant des meilleurs Pagos de Calidad Superior de Moriles Altos et Sierra de Montilla. Evocateur et féminin, le nom correspond à un personnage réel, la fille du propriétaire de l'ancienne bodega à laquelle nous avons acquis cette marque dans les années 1960.

Description

Type de vin : vin fin de la D.O. Montilla-Moriles.

Variété : 100% pedro ximénez de la zone de qualité supérieure de l'appellation d'origine (Sierra de Montilla et Moriles Altos).

Les notes :

" J'ai goûté les embouteillages d'octobre 2018 et de mai 2019 du NV Solera Fina María del Valle en Rama, et le vin n'avait presque pas changé en un semestre, ce qui suggère une régularité et une lente évolution en bouteille. Ils ont sélectionné cette solera pour sa finesse (c'est dans le nom !), et le vin d'octobre 2018 était subtil et combinait les notes biologiques avec de très faibles traces de noix et de clous rouillés. Le vin a une grande finesse en bouche, où la fleur a mangé la glycérine pendant environ huit ans (qui est l'âge moyen du vin en bouteille) et l'a aiguisée. Il finit sec, salé et long". 92 Parker, TWA # 243 - juin 2019

92 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

GRACIA HNOS., S.A.U.

Notes de dégustation

Mis en bouteille sur la vigne, non filtré. Sortie d'automne.

Aspect : brillant et transparent. Couleur jaune pâle.

Arôme : propre. Bonne intensité, expressif, complet, union harmonieuse du vieillissement et des notes variétales. Fond de fruits secs.

Bouche : légère. Sec. Légèrement amer. Puissant, long, plein et savoureux. Arrière-goût de fruits secs et de saveurs grillées.

Gastronomie

Apéritif idéal seul ou avec des fruits de mer, des tapas et des hors d'œuvre. Il se marie parfaitement avec le poisson frit et la paella et accompagne tous les plats de la table. Servir frais, à 8-10 ºC.

Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) : ≤2,0 g/l.
Titre alcoométrique : 15% Vol.
Acidité titrable (acide tartrique) : 4,10 ± 0,50 g/l.
Acidité volatile (acide acétique) : ≤0,50 g/l.