Solera Fina

María del Valle

GRACIA HNOS., S.A.U.

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).

Prix et distinctions :

Médaille d'argent FEVINOR 92 (Foire commerciale de Cantabrie)

Mosquée en bronze Expo-Cordoba 1999

Médaille d'or 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

Notes de dégustation

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.

Goût : léger, sec. Légèrement amer. Puissant, long, ample, 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.