

Tauromaquia

Amontillado Viejísimo



GRACIA HNOS., S.A.U.

Description

Type de vin : Amontillado Viejísimo 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).

Vieillessement : Biologique, suivi d'un vieillissement oxydatif. Les deux processus se déroulent en fûts de chêne américain et selon le système des criaderas et des solera.



Notes de dégustation

Aspect : couleur jaune ambré avec des nuances dorées. Brillant et transparent.

Arôme : très vif et intense. Arômes complexes avec des notes de bois, de noix grillées (noisette), d'épices et de fruits surmûris.

Goût : très consistant, structuré, chaleureux, savoureux, puissant, corsé, persistant. Fin de bouche élégante.

Gastronomie

En apéritif et avec des saucisses, des soupes chaudes, du gazpacho, des fromages bleus, du poisson frit. Utilisation culinaire dans la préparation de plats et de spécialités gastronomiques.

Servir à température ambiante.

Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) : $\leq 5,0$ g/l.

Titre alcoométrique : 19% Vol.

Acidité titrable (acide tartrique) : $6,50 \pm 0,50$ g/l.

Acidité volatile (acide acétique) : $\leq 1,2$ g/l.

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