

# Tauromaquia

## Oloroso Viejísimo



GRACIA HNOS., S.A.U.

### Description

Type de vin : Vin Oloroso Viejísimo de la D.O. Montilla-Moriles.

Variété : 100% Pedro Ximénez de la zone de qualité supérieure de la dénomination d'origine (Sierra de Montilla et Moriles Altos).

Vieillissement : oxydatif, en fûts de chêne américain et selon le système des criaderas et des solera.



### Notes de dégustation

Aspect : limpide. Brillant. Une déchirure intense. Bonne couleur acajou.

Arôme : très intense et pénétrant. Complexe, long vieillissement avec des notes de bois, de noix (noisettes), de raisins secs et d'épices.

Bouche : structurée, chaude sans excès, sèche et veloutée à la fois, charnue, légère amertume en fin de bouche. Fin de bouche élégante.

### Gastronomie

Recommandé seul ou avec des noix et des fruits secs au milieu de la matinée ou comme collation l'après-midi. C'est également un accompagnement parfait pour les sucreries.

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](http://www.bodegasgracia.com)