

Tauromaquia

Oloroso Viejísimo



GRACIA HNOS., S.A.U.

Descrizione

Tipo di vino: Oloroso Vino della DO Montilla-Moriles.

Varietà: 100% Pedro Ximénez dalla zona di qualità superiore della denominazione di origine (Sierra de Montilla e Moriles Altos).

Affinamento: ossidativo, in botti di rovere americano e attraverso un sistema di criaderas e solera.



Nota di degustazione

Aspetto: limpido. Scintillante. Lacrime intense. Colore mogano con un buon strato.

Profumo: molto intenso e penetrante. Complesso, di lunga stagionatura con sentori di legno, frutta secca (noce), uva passa e spezie.

Sapore: strutturato, caldo senza eccessi, asciutto e vellutato allo stesso tempo, carnoso, lieve amarezza nel finale. Elegante via retronasale.

Abbinamenti

Si consiglia da solo o con la frutta secca a metà mattina o come spuntino. È anche un compagno perfetto per i dolci.

Servire a temperatura ambiente.

Analisi chimica

Zuccheri riduttori (glucosio): $\leq 5,0$ g / l.

Grado alcolico: 19% Vol.

Acidità titolabile (acido tartarico): $6,50 \pm 0,50$ g / l.

Acidità volatile (acido acetico): $\leq 1,2$ g / l.