

Solera Fina María del Valle

En Rama



GRACIA HNOS., S.A.U.

Un clásico cuyo soleraje se inició en 1975 con una selección de vinos viejos, escogidos de cosecheros y almacenistas de Moriles Altos.

En crianza bajo velo de flor, durante 8 años, se rocía con mostos de uva pedro ximénez, procedente de los mejores Pagos de Calidad Superior de Moriles Altos y Sierra de Montilla.

Evocador y femenino, el nombre se corresponde con un personaje real, la hija del propietario de la antigua bodega, D. Miguel Baena Morón, a quien adquirimos esta marca en los años 60.

Descripción

Tipo de vino: vino fino de la D.O. Montilla-Moriles.

Variedad: pedro ximénez procedente de la zona de Calidad Superior de la Denominación de Origen (Sierra de Montilla y Moriles Altos).

Valoraciones:

"I tasted the October 2018 and May 2019 bottlings of the NV Solera Fina María del Valle en Rama, and the wine almost hadn't change in half a year, which suggests regularity and slow development in bottle. They selected this solera for its finesse (it's in the name!), and the wine from October 2018 was subtle and combined the biological notes with very faint traces of nuts and rusty nails. The wine has great finesse in the palate, where the flor has eaten the glycerin for about eight years (which is the average age of the bottled wine) and sharpened it. It finished dry, salty and long".

92 Parker, TWA # 243 – June 2019

93 Peñín



Nota de cata

Envasado "en rama", sin filtrar. Sacas Limitadas, en medias botellas numeradas de 37,5 cl. y magnum 1,5 L.

Aspecto: brillante y transparente. Color amarillo dorado con reflejos verdosos.

Aroma: limpio. Buena intensidad, expresivo, completo, armónica unión de crianza y recuerdos varietales. Fondo a frutos secos.

Boca: ligero. Seco. Levemente amargoso. Poderoso, largo, amplio y sabroso. Retrogusto a frutos secos y sabores tostados.

Gastronomía

Aperitivo ideal solo o bien acompañando mariscos, tapas y entremeses. Maridaje perfecto con frituras de pescado y paella y como acompañante de cualquier plato en la mesa.

Servir frío, a 8-10 °C.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): $\leq 2,0$ g/l.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): $4,10 \pm 0,50$ g/l.

Acidez volátil (ácido acético): $\leq 0,50$ 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