

Tauromaquia

Amontillado Viejísimo



GRACIA HNOS., S.A.U.

Descripción

Tipo de vino: Vino Amontillado Viejísimo de la D.O Montilla-Moriles.

Variedad: 100% pedro ximénez procedente de la zona de Calidad Superior de la Denominación de Origen (Sierra de Montilla y Moriles Altos).

Crianza: Biológica, seguida de envejecimiento oxidativo. Los dos procesos tienen lugar en botas de roble americano y mediante sistema de criaderas y solera.

VIEJÍSIMO: mención especial de vejez media igual o superior a 25 años, certificada por el Consejo Regulador de la DOP Montilla-Moriles.

Premios y Distinciones:

94 Parker – 93 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



Nota de cata

Aspecto: color amarillo ambarino con tonalidades doradas. Brillante y transparente.

Aroma: muy punzante e intenso. Aromas complejos con recuerdos de madera, frutos secos tostados (avellana), especias y frutas sobremaduras.

Sabor: muy consistente, estructurado, cálido, sabroso, potente, amplio, persistente. Elegante postgusto.

Gastronomía

Aperitivo y acompañando embutidos, sopas calientes, gazpachos, quesos azules, pescado frito. Uso culinario en la preparación de platos y especialidades gastronómicas.

Servir a temperatura ambiente.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): $\leq 5,0$ g/l.
Grado alcohólico: 19% Vol.
Acidez titulable (ácido tartárico): $6,50 \pm 0,50$ g/l.
Acidez volátil (ácido acético): $\leq 1,2$ g/l.