

Tauromaquia

Oloroso Viejísimo



GRACIA HNOS., S.A.U.

Descripción

Tipo de vino: Vino Oloroso 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: oxidativa, 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:

91 Parker – 91 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: límpido. Brillante. Lágrima intensa. Color caoba de buena capa.

Aroma: muy intenso y penetrante. Complejo, de larga crianza con recuerdos de madera, frutos secos (nuez), pasas y especias.

Sabor: estructurado, cálido sin excesos, seco y aterciopelado a la vez, carnoso, ligero amargor en el final de boca. Elegante vía retronasal.

Gastronomía

Se recomienda solo o acompañado de frutos secos a media mañana o en la merienda. También es un perfecto acompañante de dulces.

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.