

Solera Fina María del Valle En Rama



GRACIA HNOS., S.A.U.

Un classico la cui solera è iniziata nel 1975 con una selezione di vecchi vini, scelti da coltivatori e negozianti di Moriles Altos. In affinamento sotto il velo floreale, per 8 anni, viene spruzzato con mosti d'uva Pedro Ximénez, delle migliori Pagos di Qualità Superiore di Moriles Altos e Sierra de Montilla. Evocativo e femminile, il nome corrisponde a un vero personaggio, la figlia della vecchia cantina, D. Miguel Baena Morón, da cui abbiamo acquisito questo marchio negli anni '60.

Descrizione

Tipo di vino: vino fino della D.O. Montilla-Moriles.

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

Recensioni:

"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

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 di degustazione

Imbottigliamento in 'Rama', non filtrato. Tiratura limitata, in mezze bottiglie numerate da 37,5 cl. e magnum da 1,5 L.

Aspetto: brillante e trasparente.

Colore giallo paglierino.

Aroma: pulito. Buona intensità, espressività, completa, armonica unione di invecchiamento e ricordi varietali. Sfondo di noci.

Bocca: leggera. Asciutto. Leggermente amaro. Potente, lungo, ampio e gustoso. Retrogusto di frutta secca e aromi tostati.

Abbinamenti

Ideale aperitivo da solo o con frutti di mare, tapas e antipasti. Perfetto abbinamento con frittura di pesce e paella e come accompagnamento a qualsiasi piatto in tavola.

Servire freddo, a 8-10 °C.

Analisi chimica

Zuccheri riduttori (glucosio): $\leq 2,0$ g/l.

Grado alcolico: 15% Vol.

Acidità titolabile (acido tartarico): $4,10 \pm 0,50$ g/l.

Acidità volatile (acido acetico): $\leq 0,50$ g/l.