

GRAN BARQUERO OLOROSO



Tipo	Generoso / Oloroso.
Varietal	100% Pedro Ximénez
Grado Alc.	19% Vol.
Elaboración	Selección de los mostos; al deslío, se encabezan hasta 18º y se rocían en botas de roble de 500/600 L. de capacidad, donde se mantiene en crianza oxidativa.
Crianza	Envejecimiento oxidativo. Sistema de criaderas y soleras durante un período de 25 años aproximadamente, en botas de roble americano.
Aspecto	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, potente, cálido sin excesos, seco y aterciopelado a la vez, carnoso, con mucho cuerpo. Suave al paladar. Ligeramente amargo en el final de boca. Elegante vía retronasal.
Servicio	Ambiente (12-14º).
Gastronomía	Se recomienda sólo o acompañado de frutos secos a media mañana, en la sobremesa o en la merienda. Perfecto para acompañar carnes rojas, platos de caza y guisos de carne como rabo de toro. También con setas, alcachofas, quesos curados y dulces.
Premios	<ul style="list-style-type: none">- Medalla de Oro - Alimexpo-87- Medalla de Plata International Wine Challenge, Vietnam 2007- Mejor Oloroso en cata de olorosos "asequibles" - ElMundoVino.com, Enero 2010- 92 Parker – The Wine Advocate (August 2013)

Gran Barquero es un Oloroso ligeramente abocado, suave, aterciopelado y enérgico. Arquetipo del vino generoso andaluz sometido a crianza oxidativa.