



COMPAÑIA VINICOLA DEL SUR

TG COLLECTION OLOROSO

Description

Type : vin Oloroso de l'AOC Montilla-Moriles.
Cépage et origine : raisin Pedro Ximénez de la zone de qualité supérieure de l'AOC (Sierra de Montilla et Moriles Altos).

Élaboration : sélection des moûts ; après être décuvés, ils sont mutés jusqu'à 18° et élevés en fûts de chêne d'une capacité de 500/600 l, où ils sont maintenus en élevage oxydatif.

Élevage : élevage oxydatif pendant 20 ans en vieux fûts de chêne américain, suivant le système *criadera et solera* (réserve perpétuelle).

Note de dégustation

Robe : limpide. Brillante. Larme intense. Couleur acajou avec une bonne couche.

Arôme : intense et pénétrant. Complexe issu d'un élevage long, avec des notes boisées, de fruits secs (noix), de raisins secs et d'épices.

Saveur : bien bâti, chaleureux mais sans excès, à la fois sec et velouté, légère amertume en fin de bouche.

Arrière-bouche élégante.

Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) : $\leq 5,0$ g/litre.

Degré alcoolique : 19% vol $\pm 0,30$.

Acidité titrable (acide tartrique) : $6,50 \pm 0,50$ g/litre.

Acidité volatile (acide acétique) : ≤ 1 g/litre.

Gastronomie

C'est un compagnon idéal pour les viandes rouges, les desserts à base de fruits, les ragoûts gélatineux et les fruits secs.

Parfait seul pour des moments de plaisir à n'importe quelle heure.

Déguster à température ambiante, dans un verre à vin.

90 POINTS PARKER