



COMPAÑIA VINICOLA DEL SUR

FINO VERBENERA

Description

Type : vin Fino de l'AOC Montilla-Moriles.

Cépage et origine : 100% Pedro Ximénez de la zone de qualité supérieure de l'AOC (Sierra de Montilla et Moriles Altos).

Élaboration : sélection de moûts « jaunes », fermentation naturelle à température contrôlée et sans enrichissement.

Élevage : biologique sous voile de levures. Système de *criadera y solera* (réserve perpétuelle) pendant une période de 3 à 4 ans dans des fûts de chêne américain.

Note de dégustation

Robe : limpide et brillant. Jaune paille.

Arôme : agréablement pinçant. Souvenirs de bois et de fruits secs (amandes).

Goût : riche, savoureux et légèrement amer. Arrière-goût de bois et de fruits secs.

Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) : $\leq 2,5$ g/litre.

Degré alcoolique : $15\% \text{ vol} \pm 0,30$.

Acidité titrable (acide tartrique) : $4,40 \pm 0,50$ g/litre.

Acidité volatile (acide acétique) : $\leq 0,60$ g/litre.

Gastronomie

Poissons salés, soupes froides, fruits de mer, poissons frits, riz. Toutes sortes d'apéritifs.

Servir entre 8 et 10°C, toujours dans un verre à vin.

Recommandé par

[The New York Times](#) (avril 2020)