



COMPAÑIA VINICOLA DEL SUR

TOMÁS GARCÍA PALO CORTADO

Description

Type : Vin Palo Cortado de l'AOC Montilla-Moriles.

Variété et origine : raisins Pedro Ximénez.

Élevage : essentiellement oxydatif. Système de *criadera y solera* (réserve perpétuelle) dans des fûts de chêne américain.

Note de dégustation

Robe : limpide et brillant. Couleur ambre avec rebords cuivrés.

Arôme : persistant, réminiscences de sucre torréfié, d'écorces d'orange, de fruits secs et de toffee.

Goût : sec et légèrement amer. Bonne acidité, avec des notes salées.

Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) : ≤ 5 g/litre.

Degré alcoolique : 19% Vol.

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

Acidité volatile (acide acétique) : $\leq 1,20$ g/litre.

Gastronomie

Soupes, plats de légumes, charcuteries ibériques.

Cuisine asiatique épicée. Fromages forts. Desserts aux agrumes.

Servir entre 12 et 14°C, de préférence dans un verre à vin.