



COMPAÑIA VINICOLA DEL SUR

TG COLLECTION FINO

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 8 à 10 ans dans des fûts de chêne américain.

Note de dégustation

Robe : limpide et brillante. Couleur jaune paille.
Arôme : arômes de bonne intensité, expressifs, complets avec une grande harmonie qui renvoie un fond de fruits secs.
Saveur : savoureux, large, ample. Fruits secs (amande) et saveurs grillées. Arrière-goût et rétro-olfaction intenses.

Analyse chimique

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

Degré alcoolique : 15% 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.

88 POINTS PARKER