



COMPAÑIA VINICOLA DEL SUR

## TG COLLECTION OLOROSO

### Descripción

Tipo: Vino Oloroso de la DO Montilla-Moriles.

Variedad y procedencia: uva pedro ximénez de la zona de Calidad Superior de la Denominación de Origen (Sierra de Montilla y Moriles Altos).

Elaboración: selección de los mostos; al deslío, se encabezan hasta 18° y se rocían en botas de roble de 500/600 l, donde se mantiene en crianza oxidativa.

Crianza: envejecimiento oxidativo durante 20 años en viejas botas de roble americano, por el sistema de criaderas y solera.

### Nota de cata

Aspecto: límpido. Brillante. Lágrima intensa. Color caoba de buena capa.

Aroma: intenso y penetrante. De larga crianza con recuerdos de madera, nueces, pasas y especias.

Sabor: estructurado, cálido sin excesos, seco y aterciopelado a la vez, carnosos, ligero amargor en el final de boca.

Elegante vía retronasal.

### Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa):  $\leq 5,0$  g/litro.

Grado alcohólico: 19% Vol  $\pm 0,30$ .

Acidez titulable (ácido tartárico):  $6,50 \pm 0,50$  g/l.

Acidez volátil (ácido acético):  $\leq 1$  g/l.

### Gastronomía

Es un acompañante ideal de carnes rojas, postres a base de frutas, guisos gelatinosos y frutos secos. Perfecto como copa sola para momentos de disfrute a cualquier hora.

Servir a temperatura ambiente y en copa de vino.

**90 PUNTOS PARKER**