

Espagne  
Andalousie



## La Cañada

La Canada PX subit un vieillissement oxydatif en solera avant d'être mis en bouteille à un âge moyen de 25 ans. Il possède les caractéristiques d'un PX très vieux, de l'encens, de la réglisse, du café torréfié, et la douceur est agréablement compensée par une touche de chocolat amer. Ce qui est surprenant dans un vin aussi vieux, c'est la sensation générale de fraîcheur et d'élégance du fruit, avec des saveurs balsamiques d'herbes séchées, de fleurs et de camphre. C'est un vin extrêmement dense, mais vraiment élégant.

## Informations Techniques

Cépages	100% Pedro Ximenez
Région	Andalousie
Appellation	DO Montilla-Moriles
Altitude	400 m
Vignobles	Sierra de Montilla
Climat	méditerranéen chaud, influence continentale
Irrigation	Non
Densité de plantation	2 200 pieds/Ha
Rendements	10 Tonnes/Ha maximum
Sol	Alboro (Alabriza)
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges manuelles. Séchage des raisins sur nattes pendant une semaines. Mutage à 15 % en cours de fermentation.
Elevage	25 ans en foudres de chêne américain selon de système de Solera.
Alcool	15,00%
Acidité	3,9 g/l
Sucre Résiduel	430 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	12 - 14 °C

P  
E  
R  
E  
Z  
  
B  
A  
R  
Q  
U  
E  
R  
O



*Sélection Vignoble du Monde*

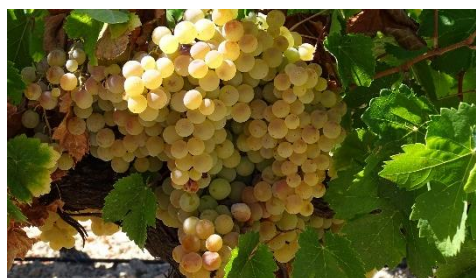
94 /100 R. Parker - Wine Advocate

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)

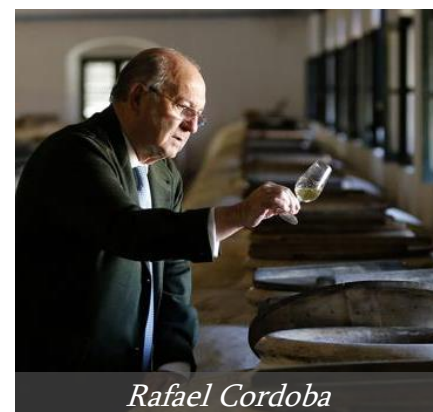


## Andalousie

La viticulture de l'Andalousie couvre environ 40000 hectares dont la moitié est classifiée en 7 DO (Contado de Huelva, Granada, Jerez-Xerez-Sherry, Màlaga, Manzanilla Sanlucar de Barrameda, Montilla-Moriles et Sierras de Màlaga) et une DO Vino de Pago (Bodegas Gonzalez Palacios) juste en dehors de la ville de Lebrija dans la province de Séville. On ne connaît pas exactement l'origine de la viticulture mais elle a certainement été apportée par les Phéniciens ou les Grecs 2500 ou 3000 ans avant Jésus-Christ. Les Romains en firent une industrie florissante qui fut pendant des siècles freinée par la domination des Maures de 711 à 1212 même s'ils autorisaient la viticulture et l'élaboration du vin pour les rites religieux et pour des raisons médicinales. Ils participèrent sans doute même à la découverte de la distillation et le mot "Alambic" est un terme arabe. L'Andalousie est connue pour ses vins mutés et aussi non mutés, rouges et blancs dans un style unique particulièrement à Jerez, Sanulacar de Barrameda, et Montilla-Moriles. Ces vins sont élaborés à partir de raisins dont les meilleurs proviennent de vignes qui poussent sur des terroirs appelés albariza à Jerez ou alboro à Montilla-Moriles. Le climat est méditerranéen avec des étés chauds, voire même très chauds mais tempérés par la présence de la mer. La pluviométrie varie en 350 et 700 mm par an et elle est plus importante quand on s'approche des côtes.

## Pérez Barquero

Perez Barquero est l'un des domaines emblématiques de l'appellation d'Origine Montilla-Moriles, l'une des régions viticoles les plus anciennes, les plus authentiques et, paradoxalement, les plus méconnues d'Espagne, située dans la région de Cordoue. Il a été créé par trois frères originaires du nord de l'Espagne, José, Julián et Emilio Pérez Barquero qui, ensemble, ont fondé la cave en 1905. La partie « criaderas y soleras », la plus ancienne de la maison, date de cette année-là. Perez Barquero peut se résumer à trois composantes principales : les douces collines d'albariza (lagune d'eau salée) de la Sierra de Montilla et de Moriles Alto, les jarres et tonneaux, et le silence des caves traditionnelles caractéristiques de la région.



Rafael Cordoba

En 1985, Les familles Córdoba, Ruiz et Gracia, viticulteurs de longue date à Montilla-Moriles, reprennent l'héritage de Pérez Barquero. Ce changement dynamise la marque à tous les niveaux. Dans les années 80-90, l'export se développe et aujourd'hui, les vins et les brandys du domaine sont présents dans 51 pays. En 2016, l'Amontillado "1905 Solera Fundacional" obtient 100 points Parker.

*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)