

Espagne
Andalousie



Gran Barquero

Le Pedro Ximenez Gran Barquero est élaboré à partir de raisins séchés au soleil et vieilli en solera pendant une moyenne de 6 ans, cette cuvée affiche un impressionnant niveau de 420 grammes de sucre par litre, ce qui signifie que très peu de sucre a réellement fermenté, et la majeure partie des 15 % d'alcool qu'il affiche provient de la fortification. La robe est noire comme de l'encre. Nez de tabac, la crème de cacao, de réglisse, de romarin, de fumé avec une touche d'olive noire sur un fond de vanille et de cannelle. Le profil est très typique du style, dominé par les raisins secs et les figes séchées, avec une bouche chaleureuse et veloutée, qui se termine sur une note épicée de curry."

Informations Techniques

| | |
|-----------------------|---|
| Cépages | 100% Pedro Ximenes |
| Région | Andalousie |
| Appellation | DO Montilla-Moriles |
| Altitude | 480 m |
| Vignobles | Sierra de Montilla et Moriles Alto |
| Climat | 450 mm de pluie par an |
| 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 | 6 ans en foudres de chêne américain selon de syteme de Solera. |
| Alcool | 15,00% |
| Acidité | 3,8 g/l |
| Sucre Résiduel | 420 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

88/100 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 Site 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. 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.



Rafael Cordoba

« 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 Site www.transandine.fr