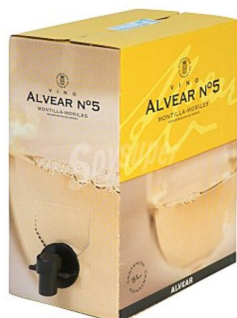


Bodegas Alvear y Bodegas Robles Cuvee especial PB

IDENTIDAD



Bodega	Bodegas Alvear y Bodegas Robles
Nombre	Cuvee especial PB
Uvas	Pedro Ximenez (100 %)
Ubicación	España > Andalucía > Montilla–Moriles
Categoría	Vino Blanco
Precio	6,00 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 15.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Coupaje realizado con un 60% de Fino Alvear nº 5 y 40% de Palo de Roble

VIÑEDO

Viticultura El viñedo se cultiva por lo general en suelos muy calcáreos. En la zona se distinguen dos tipos: las "albarizas o alberos", terrenos muy calizos y permeables, con escaso contenido de materia orgánica y poco productivos, donde se obtienen las uvas de maduración más larga y equilibrada; y los "ruedos", terrenos rojizos por la presencia de sales de hierro, mas precoces.

Tierra Posteriormente, en estos vinos se producirá el milagro de la crianza bajo el velo de flor, un proceso biológico natural por el que se desarrolla, en la superficie del vino una raza de levaduras autóctonas, que forman una capa de color crema. La actividad de estas levaduras aporta al vino un aroma y sabor peculiar muy distinto al inicial. Para favorecer el desarrollo de estas levaduras se mantienen unas condiciones de temperatura y humedad en las bodegas, y se llenan sólo dos terceras partes de la capacidad de las botas, dejando la superficie libre suficiente para el desarrollo óptimo del "velo". Los finos más envejecidos, cuando agotan su capacidad nutricional para la "flor", se llaman amontillados, adquiriendo un color dorado.

En los olorosos, a diferencia de los finos, se impide el desarrollo del velo de flor mediante encabezado hasta el 18% y llenado completo de las botas. De este modo, la crianza se reduce a la huella que el roble y el tiempo dejan en el vino.



COMENTARIO



Comentario Alvear fundada en 1729, es hoy una de las bodegas de mayor prestigio y reconocimiento internacional de Andalucía. Situada dentro de la Denominación de Origen Montilla-Moriles.

La Familia Alvear arranca en la antigua merindad de Trasmiera de las montañas de Burgos. Desde la primitiva casa solariega, en San Miguel de Aras, llega a Nájera a principios del siglo XVI y desde allí a tierras cordobesas.

Juan Bautista García de Alvear y Garnica nace en Nájera (La Rioja) el 18 de julio de 1.657. Este personaje fue alcalde del Estado noble de Nájera, y cuando ejercía esta actividad fue destinado a Córdoba como Administrador de las Rentas Reales. Se casa en segundas nupcias con una noble señora cordobesa y después nace Diego de Alvear y Escalera, el primero de la saga.

Diego, se traslada a Montilla y allí, más cerca del cielo y de la tierra, verá nacer su afición por el campo. Una pasión que le sitúa en la viña y en el vino cuando en 1.729 construye la bodega Alvear. Una bodega pequeña y disimulada en el apretado laberinto de Montilla. Este breve recinto de botas y tinajas será su universo íntimo.

Con el tiempo, va adquiriendo una gran extensión de tierras en la zona que le convierten en uno de los mayores propietarios de la ciudad. Con su hijo Santiago impulsa la bodega hasta metas desconocidas en Montilla, cuando logra llevar un cargamento de vinos a Inglaterra a finales de ese siglo.

De sus sucesores destaca Diego de Alvear y Ponce de León, que durante su existencia, desde el año 1.749 hasta el 1.830, que compaginó su vocación vinatera con una azarosa vida militar y política habiendo sido capitán de la fragata "Mercedes", hundida en la batalla del Cabo Santa María por los ingleses, hoy famosa gracias a la empresa caza tesoros Odyssey.

De aquella época destaca por derecho propio la figura de Carlos Billanueva, asistente que Diego de Alvear y Ponce de León trajo de Argentina y quien llegó a convertirse en su capataz de confianza. Bodegas Alvear desde sus orígenes ha mantenido siempre una vinculación entre España y Argentina, vinculación que sigue vigente en nuestros días.

Carlos Billanueva (C.B) marcaba con sus iniciales los mejores vinos provenientes de la sierra. De esta forma se fue creando el estilo Alvear que aúna moderación y homogeneidad de sus rasgos, todavía presentes en el Fino C.B., marca centenaria y la más conocida de la casa.

A lo largo de sus 284 años de historia, Bodegas Alvear ha conservado su carácter familiar, transmitiéndose la titularidad de padres a hijos de tal modo que, hoy en día, la propiedad de la empresa está en manos de la octava generación.

Todas las generaciones sucesivas han contribuido paulatinamente tanto a la modernización técnica de la bodega, como a la conservación de su patrimonio arquitectónico.

Alvear es una de las bodegas de mayor prestigio y reconocimiento internacional de Andalucía. La bodega cuenta con extensos viñedos

Bodegas Alvear y Bodegas Robles Cuvee especial PB

CATAS (2)

Fecha **3 de abril de 2019**

Catador Yo

Visual Color oro palido

Fecha **30 de mayo de 2018**

Catador Curso De Cata

Platos Jamón ibérico, quesos curados. Flamenquines

Visual Color ambar yodado, limpio y brillante. Buena lágrima.

Olfato En nariz se muestra poco punzante con una intensidad media baja. Aromas de frutos secos (almendras), dátiles y humami.

Boca Entrada algo ardiente, bien integrado y con volumen. Notas de frutos secos con un final algo salino

BOTELLAS SACADAS (3)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
3/4/19	Consumido		
3/4/19	Consumido		