vinetur

Alvear Triunfa en los Premios Bacchus 2024 con su Vino PX 1920, Galardonado con el Gran Bacchus Oro

Ha sido reconocido con la prestigiosa medalla Gran Bacchus Oro en los destacados Premios Bacchus 2024. Este galardón, otorgado por la Unión Española de Catadores (UEC), subraya la excelencia y la calidad inigualable del PX 1920, consolidándolo como una joya enológica de renombre internacional.

martes 23 de abril de 2024

ESCRITO POR BODEGAS ALVEAR

Pedro Ximénez

1920

Pedro Ximenez viejo procedente de la solera del mismo nombre.
Nuestra uva Pedro Ximénez pasificada bajo el sol de agosto en la campiña cordobesa,
le aporta en boca toques de caramelo de café con leche, café y chocolate negro.



SOLERA

15 AÑOS

Dulce Viejo

Los Premios Bacchus no solo son reconocidos por su selección rigurosa y su capacidad para reunir a más de 1,900 vinos procedentes de 18 países, sino también por su importancia como la principal cita española en el mundo del vino. Este evento anual, organizado por la UEC, es un escaparate global donde los mejores vinos compiten por el reconocimiento y la distinción. El vino Pedro Ximénez 1920 de Alvear ha destacado entre una competencia feroz gracias a su excepcional calidad y su distinguido sabor.

El proceso meticuloso de pasificación de las uvas Pedro Ximénez bajo el cálido sol de agosto en la Campiña cordobesa ha dado como resultado un vino que cautiva los sentidos con sus exquisitas notas de caramelo de café con leche, café y chocolate negro.

Este triunfo en los Premios Bacchus 2024 no solo es un testimonio del compromiso de Alvear con la excelencia vinícola, sino también un reconocimiento a la rica tradición y la dedicación de la bodega en la producción de vinos de calidad excepcional.

Esta distinción se suma a los reconocimientos anteriores obtenidos por Bodegas Alvear, incluyendo los codiciados 100 puntos Parker otorgados a su añada Px 2011 y 100 puntos Peñin al Px 1830, consolidando así su posición como una de las bodegas más destacadas a nivel nacional e internacional.

Bodegas Alvear Contacto: Inmaculada Luque Avda. María Auxiliadora,1 Telf.: +34 610306737 Montilla (Córdoba) turismo@alvear.es Bodega Alvear, la más antigua de Andalucía La familia Alvear elabora vino desde 1729 y es una de las bodegas más antigua de España, siendo la más antigua de Andalucía. Actualmente está dirigida por la octava generación de la familia quienes trabajan para preservar el patrimonio familiar, el conocimiento adquirido y los valores de la bodega con la vista puesta en el futuro, explorando las raíces y las particularidades del viñedo montillano. Alvear es familia, calidad, tradición y esencia de un lugar, de su gente y de su cultura; 300 años haciendo historia