

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

D.O. Jerez

BRANDY DIEZ MIL BOTELLAS

FORMATOS

0,70L

VARIEDADES

100% Pedro Ximénez.

ELABORACIÓN

Destilado de los vinos de nuestra casa, que se extrae de las "Criaderas" que forman parte de la primera fase del proceso de envejecimiento de nuestro celebrado Brandy San Cristino "Solera 1948". De esta forma, una vez obtenido el aguardiente de alcohol, este brandy se envejece en toneles de madera de castaño de 750 litros de capacidad, que han sido previamente envinados con nuestro Pedro Ximénez de pasas.

La particularidad del castaño es que es una madera que no aporta excesivas notas tánicas. Sus sabores y aromas son básicamente de oxidación, siendo muy respetuosa con el producto originario. Hasta cierto punto, mantiene un equilibrio, que no es agresivo ni astringente, e incluso ayuda a que perviva algún rasgo frutal.

El castaño era la madera básica de la tonelería en Jerez, antes de 1939, fecha en la que la deforestación provocada por la guerra civil, obligó sustituirla por el roble americano. Por ello ninguno de los 38 toneles que componen esta criadera, tiene menos de 75 años. Siendo la edad de este blend, según la determinación por "Carbono14" de 15 años de vejez media.

NOTAS DE CATA

Destilado de color ámbar, limpio, brillante y glicérico, sin ribetes gracias a la neutralidad del castaño.

En nariz intenso pero no pesado, con aromas que recuerdan a la pasa y a la ciruela, propios del envinado de los toneles en que se envejece. La persistencia del aroma se debe básicamente a la oxidación, siendo una fragancia elegante y de intensidad nada agresiva.

En boca mantiene un equilibrio sereno, dejando apreciar la calidad del destilado original envejecido. Retrogusto sutil de dulcedumbre natural que ayuda a limar las aristas alcohólicas, hasta hacerlas casi imperceptibles. Mantiene toques intensos de una madera envolvente que no aporta amargor y lo hace especialmente agradable al paladar. Invita a seguir bebiendo ya que tampoco quema en la garganta a pesar de sus 40% de alcohol. Es redondo y reporta plenitud en el conjunto aromático-gustativo.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com