

# XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMÉNEZ —

## Vinagre EN RAMA

“Un error maravilloso, hecho de vino...”

Cuando un vino Pedro Ximénez se hace de pasas, la evolución no es siempre la deseada. Hay unas levaduras naturales llamadas micodermas que en ocasiones se desarrollan alimentándose del alcohol y la fructosa del vino que terminan convertidos en acetato. Y de ese acetato natural nace este vinagre único, hecho de Pedro Ximénez.



José Antonio Zarzana - Viticultor

ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ACÉTICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	6°	37,5 cl.

## Elaboración

Durante cualquier momento a lo largo de la crianza de nuestro Pedro Ximénez de pasas, las levaduras conocidas como “micodermas”, aprovechando la evaporación de grado alcohólico, pueden atacar a una o varias barricas de Pedro Ximénez, transformando el primitivo “alcohol etílico” del vino, en “acetato de etilo” es decir en “vinagre”. Es la consecuencia del proceso natural de selección de nuestras barricas de Pedro Ximénez, ya que nosotros no corregimos ni alteramos el contenido de las barricas que desarrollan algún tipo de acidez volátil durante su proceso de envejecimiento.

Esta Solera de vinagre nació en el año 1983, cuando el entonces propietario de la compañía D.José Luis Zarzana Palma, empezó a seleccionar y separar las calidades de los vinos que había tenido durante diez años de manera estática, sin reponer la merma de las criaderas, lo cual derivó en dos grandes lotes: uno de acidez volátil alta y otro de acidez volátil equilibrada. El de acidez más alta había perdido densidad y gramos de azúcar así como gran parte del alcohol. Había dejado de ser vino para empezar un camino inexorable hacia el Vinagre.

Se embotella “En Rama”, es decir, sin filtrar y en las mismas condiciones en las que lo extraemos de las barricas de la bodega en el que lo guardamos, por ello mantiene aromas y sabores muy potentes aunque suavizados por los años de crianza en roble. Por su falta de filtración completa puede desarrollar sedimentos naturales que no alteran en absoluto su calidad.

### VISUAL

Caoba intenso con ribetes. Al estar embotellado "en Rama", es decir sin filtración de micras, su aspecto no es absolutamente cristalino y tampoco su capacidad de limpieza visual con el paso del tiempo, ya que pueden aparecer en el fondo de la botella sedimentaciones leves de partículas absolutamente naturales que no merman en modo alguno su calidad, sino que son prueba inequívoca de la misma.

### OLFATIVA

Acetato de etilo con recuerdo de acetonas, lacas y barnices, para luego suavizarse con pasas, ciruelas y roble muy marcado. Nariz acética muy marcada y punzante, sin llegar a molestar. Transmite mucha untuosidad serenidad y armonía. Dan ganas casi de beberlo en copas.

### GUSTATIVA

Sabor intenso, amplio y prolongado. Se nota que es un vino evolucionado, convirtiéndose en ácido acético la fructosa y alcohol que originariamente componían una barrica de Pedro Ximénez. Por eso ha perdido volatilidad y bastante densidad. Menos untuoso en boca que un Pedro Ximénez, pero muy punzante sin llegar a ser agresivo, ni dejar de recordar al vino con el que está hecho.



Temperatura de consumo:  
ambiente



Copa tastevin homologada.



Al no estar filtrado, 7 años es el tiempo máximo de conservación en botella.