

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

D.O. Jerez

Desde 1729 Ximénez-Spínola se ha caracterizado por ser la única bodega de España dedicada exclusivamente a la elaboración de Vinos y Brandies obtenidos de uva Pedro Ximénez.

OLD HARVEST

FORMATOS

0,50L

VARIETADES

100% Pedro Ximénez.

ELABORACIÓN

Siguiendo la tradición familiar de solo elaborar productos de uva Pedro Ximénez, este "blend" jerezano es el resultado de una cuidadosa mezcla de las soleras 1918 (Pedro Ximénez de Pasas) y 1964 (Pedro Ximénez de Crianza Oxidativa) siguiendo los parámetros de calidad de la casa.

Solera 1918: Puesto que los niveles de deshidratación natural por "soleo" son muy altos, por cada tonelada de uva fresca solamente se obtienen 300 kilos de uva ya pasificada, que una vez en el lagar, generan unos 200 litros de auténtico mosto de pasas. Después comenzará un envejecimiento de no menos de 15 años en barrica de roble americano.

Solera 1964: Vino 100% Pedro Ximénez de crianza Oxidativa, "pieza única" en todo el marco de Jerez. Variedad blanca que se comporta "en seco" con notas muy parecidas a los "Palo Cortado" y "Olorosos" clásicos de la zona, pero con la sutileza y elegancia propia de una uva que en Jerez nunca se ha embotellado con esta elaboración y envejecimiento tan marcados.

Blend: Las botas seleccionadas de ambas soleras se ensamblan un año antes de ser embotelladas en una proporción en la que predomina ampliamente la crianza oxidativa, pero en las que las aristas del roble quedan redondeadas por el vino de pasas, siguiendo criterios de cata sensorial, en lugar de marcar proporciones preconcebidas, con el fin de no desvirtuar el equilibrio del producto.

NOTAS DE CATA

Vino de color ámbar oscuro, limpio, brillante, glicérico y acerado con aparente densidad. En nariz intenso con aromas de ebanistería, propios de la persistencia del roble y la oxidación. En boca pleno, rotundo, equilibrado, con un suave retrogusto de dulcedumbre natural que se disipa con un grado volátil alto propio de su vejez. En boca intenso sin ser pesado, con toques ahumados y torrefactos suaves. Sorprendentemente seco sin "tablazón" y finamente almendrado.



ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com