

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

D.O. Jerez

PX - SOLERA

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Pedro Ximénez.

ELABORACIÓN

Vino 100% Pedro Ximénez de pasa, procedente de uva vendimiada a mano y recolectada en cajas de 10kg. para que no se deteriore. Una vez cortada, la uva ha de pasar no menos de 21 días expuesta al sol, que la deshidratará de forma lenta y progresiva, concentrando la fructosa vínica propia de su variedad y aportando la elegante dulcedumbre natural, que diferencia a los Pedro Ximénez de alta calidad, de los que se elaboran siguiendo otros procesos.

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 100kgs de residuos sólidos (hollejo, palillo y pepitas) y 200 litros de auténtico mosto de pasas. Después comenzará un envejecimiento de no menos de 15 años de bodega de roble americano. En la solera familiar iniciada con mostos de 1918 y control de envejecimiento anual a partir de 1919.

Por su calidad y escasez, está considerado un "vino de culto". La bodega saca anualmente al mercado menos de la mitad de los litros de cupo que le asigna el Consejo Regulador. La causa es que no se selecciona por volúmenes preconcebidos, sino catando todas las barricas una a una y discriminando las que se seleccionan al completo de las que lo son parcialmente. Por ello el número de botellas seleccionadas oscila cada año, ya que es imposible determinar previamente cuáles son las barricas que serán marcadas para la "saca". En cualquier caso la producción anual nunca sobrepasa las 12.000 botellas. Se clarifica por decantación natural en bodega y va directamente a la botella, tras un filtro suave de celulosa, que lo ayuda a no perder sus aromas y sabores naturales.

NOTAS DE CATA

En la fase visual, muestra un color caoba intenso, pero muy limpio como consecuencia de la estabilidad alcanzada en madera. Sutiles reflejos yodados, muy brillantes y propios de los 15 años de crianza oxidativa. Al mover lentamente la copa, la lágrima delata el intenso alto de fructosa y su punto glicérico natural.

En nariz, la intensidad de la pasa es arrebatadora y rotunda, dominando claramente frente al resto de aromas. Notas de café torrefacto y chocolate negro muy típicas del envejecimiento prolongado que le dan un toque elegante.

Su excepcional suavidad en boca y la sutileza de su contenido alcohólico natural, le aportan una gran finura. Sigue dominando claramente la uva pasificada, con recuerdo de higos secos. Toda esa concentración se ensambla a la perfección con los torrefactos de la madera, dejando en su interminable retrogusto una experiencia muy grata, duradera y difícil de olvidar.



ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com