

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.



PX - VINTAGE

FORMATOS

0,375L

VARIETADES

100% Pedro Ximénez.

ELABORACIÓN

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.

Este vino obtiene su alcohol de forma natural aprovechando la uva menos deshidratada que llega al lagar en los primeros días de soleo y, fermenta en bodega de Roble Americano hasta alcanzar los 12% Vol., graduación a la que se mantiene durante 3 meses en bodega. Se embotella dentro de la denominación propia de Ximénez - Spínola, "Vino varietal 100% Pedro Ximénez", ya que al tener 12% el Comité de Cata y Calificación de la Casa no ha considerado oportuno pretender incluirlo en los vinos de la D.O. Jerez-Xeres - Sherry.

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 ámbar intenso, limpio y brillante, con notas glicéricas al poner la copa en rotación.

En nariz, uva madura, pasas, ciruelas pasas; con recuerdos fermentativos, sin oxidación y apenas madera.

En boca, entrada fresca y aterciopelada, acidez muy integrada que facilita la experiencia de la cata, dátiles, higos y, por supuesto, pasas. El paradigma de un zumo de pasas fermentado.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com