

# XIMÉNEZ-SPÍNOLA

## D.O. Jerez

*El pionero de la serie de jereces secos de esta Casa. Un Vino Fino de Jerez elaborado al 100% con uva de la variedad Pedro Ximénez. La primera elaboración de vino seco hecho con esta variedad de uva, que ampara la D.O. Jerez-Xèrés-Sherry desde que fue fundada en 1934.*



## JEREZ SECO SERIE 1

EDICIÓN MUY LIMITADA (8 UNIDADES DISPONIBLES)

### FORMATOS

**1,50L**

### VARIETADES

100% Pedro Ximénez.

### ELABORACIÓN

Suceso enológico de unos mostos inicialmente fermentados para vinos blancos 100% procedentes de uva Pedro Ximénez de la Vendimia de 2015. El fruto se sobremaduró en cepa durante 21 días adicionales a la vendimia convencional. Se recolectó a mano y se transportó en cajas de 15 Kg. para evitar deterioros en los granos, ya de por sí evolucionados y menos compactos que la uva fresca, pero colmados de concentraciones aromáticas y sensitivas.

Se molturó en lagar de prensado suave, con unos rendimientos por tonelada de uva fresca inferiores a los 600 litros de mosto recién prensado. Inmediatamente después de la molturación se introdujo con su hollejo en barricas de Roble Francés de 300 litros, adicionando cada día 30 litros a cada barrica, para que las levaduras acabasen con todos los azúcares diariamente, dejando el vino totalmente seco.

Durante el otoño de 2015 y la primavera de 2016 el vino resultante de este proceso, desarrolló profusamente velo de flor en determinadas barricas que fueron desestimadas para hacer el "Fermentación Lenta 2015" de esta Casa. Quedaron como muestra de lo sucedido un tonel de Roble Francés y una bota jerezana de Roble Americano. Tras 5 años crianza biológica estática, se ensamblaron ambas barricas y se embotellaron en diciembre de 2020 seiscientas botellas magnum de este particularísimo vino.

### NOTAS DE CATA

Color oro pajizo limpio y brillante con lágrimas densas y glicéricas propias de la fermentación natural y el contacto con el hollejo. En nariz la crianza biológica es evidente desde el principio. Hay notas de levaduras, madera seca, heno, así como presencia de "velo de flor natural". La madera de Roble Francés predomina frente al Americano, pero ninguno de los dos es protagonista. Tiene una sensación frutal cercana a la manzana madura. No se percibe alcohol, sino armonía de cada elemento. En boca sorprende la ausencia de sensación alcohólica a pesar de sus 15 grados. Es ligero y untuoso al mismo tiempo. La punta de acidez es sumamente insólita para ser un Vino Fino. Frutos secos y salinidad se mantienen desde el principio hasta el final, con una sapidez que carece de amargor y potencia la interacción de todas las papilas gustativas.

ASEUNIV, S.L.

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

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)