

# XIMÉNEZ-SPÍNOLA

D.O. Jerez

## BRANDY 3000 BOTELLAS

### FORMATOS

**0,70L**

### VARIEDADES

100% Pedro Ximénez.

### ELABORACIÓN

Legítimo liqvor de Brandy destilado de puro vino a baja graduación, extraído de uvas 100% Pedro Ximénez siguiendo la tradición familiar de sólo elaborar productos de esta uva. Procedente de Soleras que datan de 1948 y en la actualidad se componen de 52 barricas, las cuales siguen identificadas y marcadas con las siglas de calificación de vejez: D.P.X.O. Desde 1948, esta solera ha estado dedicada exclusivamente al consumo particular de la familia, pero en 2008, tras una intensa consideración el Presidente del Consejo de Administración de la Bodega y propietario de las 52 barricas existentes, ha autorizado una saca anual de 3000 botellas, las cuales certifica personalmente con su rúbrica.

### NOTAS DE CATA

A la vista navega entre el ámbar oscuro y el caoba pálido. En la fase olfativa, la intensidad alcohólica inicial propia de sus 40º, se muestra, tras unos segundos de oxigenación, suavemente equilibrada con notas de pasificación, así como los recuerdos a maderas nobles, ebanistería y fondo de solera vieja.

En boca es redondo, placentero, profundamente aterciopelado y con una sutil dulcedumbre que recuerda tanto a la materia prima, como a las barricas en las que ha envejecido. La fase retronasal está llena de plenitud, con una intensidad de post-gusto muy prolongada y absolutamente inolvidable.



ASEUNIV, S.L.

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

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