

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.

EXCEPTIONAL HARVEST

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Pedro Ximénez.

ELABORACIÓN

Siguiendo la tradición familiar de solo elaborar productos de uva Pedro Ximénez, este vino de Vendimia Excepcional es el resultado de un delicado proceso de elaboración, siguiendo los parámetros de calidad habituales de esta Casa. La sobremaduración en la cepa -veintiún días más de la recolección de nuestra vendimia para nuestro vino de pasas-, hace que la uva que se queda sin cortar, adquiera grado y dulcedumbre naturales, sin que llegue a concentrarse en extremo. A los costes de la recolección manual, hay que añadir que el rendimiento final de este vino, es de tan solo 500 litros por tonelada de uva.

Tiene un difícil y costoso método de elaboración que le aporta mucha estructura- demasiada para ser un vino blanco-, y lo hace particularmente indicado para conservarse muchos años en botella. Está criado sobre sus propias lías, durante 4 meses en barricas viejas de roble americano, que envinamos previamente con nuestros vinos de crianza oxidativa. Es un proceso de "battonage suave" controlado, en el que se evita usar barrica nueva para que la astringencia y potencia del roble nuevo, unidas a la intensidad propia de su proceso, no le hagan perder elegancia. Es único en su categoría, porque nadie vinifica así actualmente la uva Pedro Ximénez, El volumen anual de botellas obtenidas oscila dependiendo de las condiciones climatológicas que se puedan desarrollar entre la segunda quincena de Septiembre y la primera de Octubre. En cualquier caso, nunca se obtienen más de 30.000 botellas al año.

NOTAS DE CATA

Vino de color oro intenso, limpio y brillante, con una aparente densidad poco habitual para un vino blanco.

En nariz intenso, con aromas excepcionales propios de la recolección tardía: higos, pasas y ciruelas, que se mezclan con aromas fermentativos y de bollería, propios de la crianza sobre lías. Desarrolla recuerdos aromáticos muy marcados de su variedad.

En boca ligero e intenso a partes iguales. Tan sutilmente untuoso, que llena pero no cansa. La acidez y la dulcedumbre natural, juegan con la fruta madura y carnosa, dando paso a un retrogusto continuado en el que la madera no molesta. No es posible ser objetivo a la hora de definirlo en un proceso de cata, por las muchas particularidades que concurren en su excepcional y nada habitual elaboración.



ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com