

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMÉNEZ —

EXCEPTIONAL HARVEST

“Uva madura encerrada en una botella...”

Hubo un tiempo en el que los vinos blancos con fructosa natural, eran patrimonio exclusivo de las vinificaciones Centroeuropeas. Sin perder las tradiciones del Viejo Continente, se hace este vino en una tierra donde nunca una botella de vino blanco, encerró tanta uva madura.

José Antonio Zarzana - Viticultor



ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	12,5%	75 cl.

Elaboración

Este vino nace de la sobremaduración en la cepa 21 días más tarde de la recolección habitual, lo que hace que la uva que se queda sin cortar en sus fechas de máxima concentración de agua, se vaya evaporando, adquiriendo grado y dulcedumbre naturales, sin que llegue a concentrarse en extremo. El rendimiento final de este vino es de tan solo 575 litros por tonelada de uva, aunque ocasionalmente pudiera ser superior si la climatología favorece una maduración temprana, sin perder tanta agua.

Se fermenta controlando la temperatura para que pueda mantener azúcar residual y posteriormente es criado sobre sus propias lías, durante 4 meses en barricas viejas de Roble Americano, que envinamos previamente con nuestros vinos de crianza oxidativa. Durante su crianza en madera, se produce un proceso de “battonage suave” controlado en el que se evita usar barrica nueva, para que la astringencia y potencia del roble, unidas a la intensidad propia de su proceso, no hagan perder elegancia ni equilibrio al resultado final.

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, hasta la fecha, nunca se han obtenido más de 25.000 botellas al año, una parte de las cuales se queda en la propiedad para revalorizar su buena evolución. Se trata de un vino blanco de guarda con dos grandes factores de conservación que lo hacen especialmente longevo: la acidez total alta de salida y el azúcar residual, que mitiga las aristas de la crianza sobre lías.

VISUAL

Vino de color oro intenso, limpio y brillante, con una aparente densidad poco habitual para un vino blanco. La copa en rotación deja un resto de lágrima glicérica propia de su fermentación natural. Con los años sube su intensidad y crece la percepción de oro viejo ambarino.

OLFATIVA

En nariz intenso, con aromas excepcionales muy 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.

GUSTATIVA

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.



Temperatura de consumo recomendada: 7°-12°



Copa ampulosa y abierta pero en cantidad moderada..



En condiciones óptimas puede superar los 25 años.

“Por respeto a la libertad de todos los amantes del vino y para no condicionar su creatividad personal, XIMÉNEZ-SPÍNOLA tiene por norma no recomendar maridaje con ninguna de sus elaboraciones”