

# 3.000 Botellas/año

*"La plenitud de un perfume que se bebe..."*

Bodega: Ximénez-Spínola  
Origen: Jerez de la Frontera  
Variedad: 100% Pedro Ximénez  
Grado Alcohólico: 40%

## Elaboración

Destilado de los vinos de nuestra Casa, que forma parte de la segunda fase del proceso de envejecimiento de los brandies que elaboramos. Una vez destilado de Pedro Ximénez, los alcoholes extraídos, se envejecen en toneles de madera de castaño de 750 litros de capacidad, que han sido previamente envinados con nuestro vino Pedro Ximénez de pasas.

Este destilado permanece como mínimo 12 años en tonel de castaño de 750 litros, a los que hay que sumar otros 12 años en barrica de roble americano de 250 litros, más un año de homogenización del conjunto seleccionado antes de ser embotellado.

La suma de castaño y roble lo hacen equilibrado en la relación de sabores y aromas dulces, que el castaño respeta, con los recios y astringentes que el roble aporta inevitablemente. El conjunto final se alcanza gracias a la aportación de la uva Pedro Ximénez como materia prima y a la calidad de las barricas que se seleccionan para su elaboración.

## Nota de Cata

**VISUAL:** A la vista navega entre el ámbar oscuro y el caoba pálido.

**OLFATIVA:** En la fase olfativa, la intensidad alcohólica inicial propia de sus 40°, 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.

**GUSTATIVA:** 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 retro-nasal está llena de plenitud, con una intensidad de post-gusto muy prolongada y absolutamente inolvidable.