

Old Harvest

“El equilibrio de la solera eterna...”

Bodega: Ximénez-Spínola
Origen: Jerez de la Frontera
Variedad: 100% Pedro Ximénez
Grado Alcohólico: 17%

Elaboración

Uva recolectada a mano y expuesta al sol durante 3 días adicionales a la vendimia habitual, se lleva al lagar en cajas pequeñas de no más de 15 kilos y fermenta en barrica hasta alcanzar 17° naturales de alcohol y 45 gramos de azúcar residual.

Se incorpora a nuestra Solera de 1964. Vino 100% Pedro Ximénez de crianza Oxidativa, “pieza única” en todo el Marco de Jerez. Variedad blanca que se comporta “en seco” con notas muy parecidas a los “Palo Cortado” y “Olorosos” clásicos de la zona, pero con la sutileza y elegancia propia de una uva, que nunca se ha embotellado con esta elaboración y envejecimiento tan marcados.

Las botas seleccionadas se ensamblan un año antes de ser embotelladas en una proporción en la que predominan ampliamente las notas de crianza oxidativa, pero en las que las aristas del roble se evitan, siguiendo criterios de cata sensorial, con el fin de no desvirtuar el equilibrio final alcanzado.

Nota de Cata

VISUAL: Vino de color ámbar oscuro, limpio, brillante, glicérico y acerado con aparente densidad.

OLFATIVA: En nariz intenso con aromas de ebanistería, propios de la persistencia del roble y la oxidación.

GUSTATIVA: En boca pleno, rotundo, equilibrado, con un suave retrogusto de dulcedumbre natural que se disipa con un grado volátil alto propio de su vejez. En boca intenso sin ser pesado, con toques ahumados y torrefactos suaves. Sorprendentemente seco sin “tablazón” y finamente almendrado. Temperatura ideal de consumo 14°.

“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” content