

Pedro Ximénez Muy Viejo

“El oficio de nuestros mayores...”

Bodega: Ximénez-Spínola
Origen: Jerez de la Frontera
Variedad: 100% Pedro Ximénez
Grado Alcohólico: 15%

Elaboración

Uva vendimiada a mano y recolectada en cajas de 15 kg. para que no se deteriore. Una vez cortada, la uva ha de pasar no menos de 21 días expuesta al sol, que la deshidratará de forma lenta y progresiva, concentrando la fructosa vónica propia de su variedad y aportando la elegante dulcedumbre natural, que diferencia a los Pedro Ximénez de alta calidad, de los que se elaboran siguiendo otros procesos.

Cada tonelada de uva fresca solamente se obtienen 300 kilos de uva ya pasificada, que una vez en el lagar, generan unos 100 kgs. De residuos sólidos (hollejo, palillo y pepitas) y 200 litros de auténtico mosto de pasas. Después comenzará una envejecimiento de no menos de 15 años de bodega de roble americano. Se envejece en la solera familiar iniciada con mostos de 1918 y control de envejecimiento anual a partir de 1919.

Por su calidad y escasez, está considerado un “vino de culto”. La bodega saca anualmente al mercado menos de la mitad de los litros de cupo que le asigna el Consejo Regulador. No se obtiene siguiendo volúmenes preconcebidos, sino catando todas las barricas una a una y discriminando las que se seleccionan al completo de las que lo son parcialmente. Se clarifica por decantación natural en bodega y va directamente a la botella, tras un filtro suave de celulosa, que lo ayuda a no perder sus aromas y sabores naturales...

Nota de Cata

VISUAL: En la fase visual, muestra un color caoba intenso, pero muy limpio como consecuencia de la estabilidad alcanzada en madera. Sutiles reflejos yodados, muy brillantes y propios de los 15 años de crianza oxidativa. Al mover lentamente la copa, la lágrima delata el intenso alto de fructosa y su punto glicérico natural.

OLFATIVA: En nariz, la intensidad de la pasa es arrebatadora y rotunda, dominando claramente frente al resto de aromas. Notas de café torrefacto y chocolate negro muy típicas del envejecimiento prolongado que le dan un toque elegante.

GUSTATIVA: Su excepcional suavidad en boca y la sutileza de su contenido alcohólico natural, le aportan una gran finura. Sigue dominando claramente la uva pasificada, con recuerdo de higos secos. Toda esa concentración se ensambla a la perfección con los torrefactos de la madera, dejando en su interminable retrogusto una experiencia muy grata, duradera y difícil de olvidar.

“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