

Pedro Ximénez Vintage

“Uvas pasas recién prensadas.....”

Bodega: Ximénez-Spínola
Origen: Jerez de la Frontera
Variedad: 100% Pedro Ximénez
Grado Alcohólico: 12%

Elaboración

Vendimiada a mano y recolectada en cajas de 10 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 vínica 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.

Puesto que los niveles de deshidratación natural por “soleo” son muy altos, por 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.

Este vino obtiene su alcohol de forma natural aprovechando la uva menos deshidratada que llega al lagar en los primeros días de soleo. Fermenta en barrica de Roble Americano hasta alcanzar los 12%, graduación a la que se mantiene durante 3 meses en madera. Se embotella dentro de la denominación propia de Ximénez-Spínola, se clarifica por decantación natural en barrica 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 ámbar intenso, limpio y brillante, con notas glicéricas al poner la copa en rotación.

OLFATIVA: En nariz, uva madura, pasas, ciruelas pasas; con recuerdos fermentativos, sin oxidación y apenas madera.

GUSTATIVA: En boca, entrada fresca y aterciopelada, acidez muy integrada que facilita la experiencia de la cata, dátiles, higos y, por supuesto, pasas. El paradigma de un zumo de pasas fermentado.

“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