

Exceptional Harvest

“Uva madura encerrada en una botella...”

Bodega: Ximénez-Spínola
Origen: Jerez de la Frontera
Variedad: 100% Pedro Ximénez
Grado Alcohólico: 12.5%

Elaboración

Sobremaduración en la cepa veintiún días más de la recolección habitual, que, hace que la uva que se queda sin cortar, adquiriendo grado y dulcedumbre naturales, sin que llegue a concentrarse en extremo. Esto hace que el rendimiento final de este vino sea de tan solo 575 litros por tonelada de uva.

Criado sobre sus propias lías, durante 4 meses en barricas viejas de roble americano, que envinamos previamente con nuestros vinos de crianza oxidativa. Es un proceso de “battonage suave” controlado, en el que se evita usar barrica nueva para que la astringencia y potencia del roble nuevo, unidas a la intensidad propia de su proceso, no hagan perder elegancia 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, nunca se obtienen más de 30.000 botellas al año.

Nota de Cata

VISUAL: Vino de color oro intenso, limpio y brillante, con una aparente densidad poco habitual para un vino blanco.

OLFATIVA: En nariz intenso, con aromas excepcionales 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

“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”