

SAN CRISTINO

Bodega: Ximénez-Spínola
Origen: Jerez de la Frontera
Variedad: 100% Pedro Ximénez
Grado Alcohólico: 41%

Elaboración

Destilado de los vinos de nuestra Casa, obtenido de la **Criadera San Cristino**. Seleccionado por la familia **BACETE FORMENT** EL 20-04-2018 y del que se han obtenido 600 botellas “Single Barrel” todas ellas numeradas.

El castaño era la madera básica de la tonelería en Jerez, antes de 1939, fecha en la que la deforestación provocada por la guerra civil, obligó sustituirla por el roble americano. Este destilado permanece como mínimo 12 años en tonel de castaño, antes de ser embotellado. La particularidad del castaño, es que es una madera que no aporta excesivas notas astringentes. Sus sabores y aromas son básicamente de oxidación, siendo tan respetuosa con el producto originario, que incluso ayuda a que perviva el recuerdo de la propia uva Pedro Ximénez.

Nota de Cata

VISUAL: Destilado de color ámbar, limpio, brillante y glicérico, sin ribetes gracias a la neutralidad del castaño.

OLFATIVA: En nariz intenso pero no pesado, con aromas que recuerdan a la pasa y a la ciruela, propios del envinado de los toneles en que se envejece. La persistencia del aroma se debe básicamente a la oxidación, siendo una fragancia elegante y de intensidad nada agresiva.

GUSTATIVA: En boca mantiene un equilibrio sereno, dejando apreciar la calidad del destilado original envejecido. Retrogusto sutil de dulcedumbre natural que ayuda a limar las aristas alcohólicas, hasta hacerlas casi imperceptibles.

Mantiene toques intensos de una madera envolvente que no aporta amargor y lo hace especialmente agradable al paladar. Invita a seguir bebiendo ya que tampoco quema en la garganta a pesar de sus 41% de alcohol.