



PX Cosecha

“Esencia de frutas con alma de Roble Francés...”

En los días de la "cosecha", en nuestro lagar respiramos esencias de fruta limpia y madura. Normalmente, a medida que el vino se envejece y oxida, estos aromas dan paso a otros de mayor complejidad y menor frutalidad olfativa y gustativa. Pero en este vino hemos conservado todo lo que un Pedro Ximénez dulce habría perdido con el paso del tiempo y la aportación excesiva de Roble.

José Antonio Zarzana - Viticultor

ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	13%	50 cl.

Elaboración

Durante los días de la recolección la uva se corta a mano y se deja cuidadosamente tendida en el suelo sobre esteras alimentarias, pero no a campo abierto sino en las “camadas” (calles entre las cepas), para que durante los períodos de sombra, el hollejo pueda acumular acidez tartárica. La exposición al sol deshidrata lenta y paulatinamente cada grano de uva, evaporando agua y concentrando fructosa natural.

Se obtienen solamente 300 kilos de pasas por cada tonelada de uva fresca inicial, pero hay que volver a transportar al lagar la uva en cajas, lo cual equivale al trabajo de una doble vendimia. Una vez llega la uva al lagar se procede a su prensado obteniendo solamente 200 litros de mosto por cada tonelada de uva fresca, lo que termina aportando a este vino un rendimiento final sumamente escaso, típico en los vinos dulces de esta Casa.

La gran particularidad en la elaboración de este vino, está en llevar la fermentación a 13% de alcohol en barrica de roble francés con el tapón abierto y frenar el proceso de conversión alcohólica tapando la barrica sin dejar cámara de aire, lo cual hace que todo el vino conserve la misma glucosa residual, al tiempo que de una forma hermética se favorezca la conservación de aromas y sabores frutales sin posibilidad de oxidación.

VISUAL

Oro intenso limpio y brillante, nada oxidado ni turbio, y manteniendo las tonalidades propias de un zumo natural de uva. No se observan ribetes ni diferencias notables de tonalidad en el cristal desde los distintos ángulos de observación del catavinos. Sí presenta lágrima glicérica propia de su fermentación natural.

OLFATIVA

A copa parada destacan los aromas de fruta carnosas: melocotón, albaricoque y ciruela madura pero no pasificada. Al poner la copa en rotación se despiertan la pera y la manzana verde, sin que la madera de roble francés aporte más que un matiz leve de almendra amarga, que equilibra la profusión exuberante de su manifestación frutal.

GUSTATIVA

Verdaderamente equilibrado de principio a fin, sin percepción alcohólica de ningún tipo y casi paladeando los distintos matices de la fruta que se potencian en la parte posterior del paladar, que queda totalmente limpio gracias a la notable acidez alcanzada con el soleo parcial en las “camadas”. El retrogusto es largo, delicioso nada pesado y sumamente agradable y frutal.



Temperatura de consumo recomendada: 7°-12°



Copa ampulosa y abierta, en cantidades moderadas.



En condiciones óptimas puede superar los 50 años.

“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”