

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMÉNEZ —

Brandy BATTONAGE

“Finísimo destilado de Cosecha criado sobre lías...”

Un perfume de la más aromática y frutal materia prima. Este Brandy no necesita ser viejo, para tener una altísima calidad. Una vez destilado nuestro “Cosecha”, el más delicado de nuestros vinos dulces, se ha criado en Roble Francés sobre sus propias lías. Recuerda al vino del que procede, porque buscamos en él la “pureza frutal”, en lugar de la “vejez” y esa pureza es evidente en cada sorbo. No hay excesos de roble que oculten la fruta limpia y madura de la que procede...

José Antonio Zarzana - Viticultor



ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	40%	70 cl.

Elaboración

Al elaborar nuestro vino “Cosecha”, la exposición al sol deshidrata lenta y paulatinamente cada grano de uva, evaporando agua y concentrando fructosa natural. Se obtienen solamente 200 litros de mosto por cada tonelada de uva fresca, lo que termina aportando al vino un rendimiento final sumamente escaso. Este vino adquiere un 13% de alcohol natural al fermentar en barrica de Roble Francés. Luego frenamos el proceso de conversión alcohólica tapando la barrica de una forma hermética, que favorece la conservación de aromas y sabores frutales, que no queremos que se pierdan a causa de la oxidación. Finalmente destilamos este vino y dejamos que el resultado repose nuevamente en madera. En esta elaboración delicadísima, limitamos el envejecimiento a 8 meses en la barrica de Roble Francés del mismo vino que hemos destilado, evitando el exceso de roble y la astringencia -que solamente podríamos equilibrar tras muchos años de envejecimiento, en otras barricas que contuvieron nuestro Pedro Ximénez Muy Viejo-. En cambio, en la misma barrica de nuestro “Cosecha”, sobre las “lías” de su fermentación vínica y con un battonage continuo que le aporta sabores y aromas de fruta madura, este Brandy -tras una suave filtración -, se abre a un universo de sensaciones perfumadas, llenas de sabores y aromas distintos al roble. Esta elaboración parte de una materia prima tan delicada, que no merece la pena esperar a que la madera oculte sus emociones frutales... Mantiene el grado alcohólico en 40%, para que, a pesar de esa frutalidad, mantenga su carácter de purísimo y auténtico Brandy .

VISUAL

Oro pajizo clarísimo, limpio y brillante, sutilmente oxidado, pero sin las típicas irisaciones de vejez propias del sistema de soleras. Visualmente transmite mucha pureza de origen, ya que no aparecen ni siquiera ribetes que sean fácilmente identificables, ni tampoco diferencias notables de tonalidad en el cristal, tanto a copa parada como en rotación

OLFATIVA

A copa parada es una clara destilación con los aromas propios del vino que le da origen. Hay notas de ciruela madura pero no pasificada. Al poner la copa en rotación llegan recuerdos de manzana verde, sin que la volatilidad alcohólica, desequilibre la exuberante y limpia manifestación frutal de este particularísimo destilado.

GUSTATIVA

La evidente manifestación de su grado alcohólico, no desmerece en modo alguno las frutas que se potencian en la parte posterior del paladar, así como el volumen en boca adquirido con el battonage de lías. El retrogusto es largo, aunque delicadísimo y sutil. Nada pesado, agradable y sedoso en extremo.

 Consumo recomendado a temperatura ambiente siempre que no exceda los 25°

 Copa de balón abierta, siempre en cantidades moderadas.

 En condiciones óptimas su conservación es para toda la vida.

“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”