

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMÉNEZ —

FERMENTACIÓN LENTA

“Encontrando los orígenes...”

Nadie creía que se pudiese hacer un vino tan seco con uva Pedro Ximénez. Nadie pensó que quizás sería uno de los vinos blancos más expresivos que se podrían catar. Las calidades y el acabado de un vino dependen de la nobleza de su origen. Aquí es donde empieza todo.

José Antonio Zarzana - Viticultor



ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	14%	75 cl.

Elaboración

Vino blanco 100% procedente de uva Pedro Ximénez, que se sobremadura en cepa durante 21 días adicionales a la vendimia convencional. Se recolecta a mano y se transporta en cajas de 15 kg. para evitar deterioros en el fruto, ya por sí evolucionado y menos compacto que la uva fresca, pero colmado de concentraciones aromáticas y sensitivas.

Se moltura en lagar de prensado suave, con unos rendimientos por tonelada de uva fresca inferiores a los 600 litros de mosto recién prensado. Inmediatamente después de la molturación se introduce con su hollejo en barricas de Roble Francés de 300 litros, adicionando cada día 30 litros a cada barrica -de ahí que se llame Fermentación Lenta-, para que las levaduras acaben con todos los azúcares diariamente y dejen el vino totalmente seco. Esta fermentación total, es especialmente difícil en la variedad Pedro Ximénez, por su conocida capacidad de mantener azúcares residuales.

Los mostos se crían sobre lías con battonage suave durante seis meses en barrica, alcanzando una estructura muy compleja. La uva sobremadura, con su concentración de aromas y sabores, resulta ser extraordinariamente expresiva y con manifestaciones distintas a las de cualquier otro vino, por lo que los bajos rendimientos por tonelada y la lentitud propia del proceso, adquieren sentido. El resultado es un vino de guarda donde las cualidades mejoran cada año su evolución en botella, la cual puede superar fácilmente los 15 años, con altas cotas de calidad.

VISUAL

Durante los primeros años de evolución en botella, en fase visual es limpio y de color oro intenso con irisaciones verdosas y notas glicéricas al poner la copa en rotación. Con el paso de los años es importante observar como la tonalidad del oro se intensifica, siendo limpio siempre.

OLFATIVA

En nariz está marcado por el Roble Francés que se atenúa con notas de pasas y ciruelas secas. Carece de oxidación. No hay estridencias, sino armonía de todos los elementos. Las características aromáticas naturales son marcadamente propias.

GUSTATIVA

En boca sorprende la inexistente sensación alcohólica a pesar de sus 14 grados alcohólicos. Es amplio y ataca a todos los receptores organolépticos ya que desde la punta de acidez, hasta el retrogusto de madera y fruta madura, son persistentes y llenos de plenitud.



Temperatura de consumo recomendada: 7°-12°



Copa ampulosa y abierta pero en cantidades moderadas



En condiciones óptimas puede superar los 15 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”