

# XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMÉNEZ —

## PX Vintage

“Pasas tradicionales para un vino del año...”

*Una vendimia. Un año entero de trabajo... Podar sarmientos, cuidar la viña, soñar las lluvias, el sol, las lunas y los atardeceres. Por fin llegan las uvas y son deshidratadas bajo el Sol. No hace falta que el roble y la oxidación maten la fruta de este zumo de pasas, durante años y años en la solera.*

José Antonio Zarzana - Viticultor



ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	12%	37,5 cl.

## Elaboración

Uva vendimiada a mano y recolectada en cajas de 10 kg. para que no se deteriore. Una vez cortada, ha de pasar no menos de 21 días expuesta al sol, que la deshidratará de forma lenta y progresiva, concentrando la fructosa vinica propia de su variedad y aportando la elegante dulcedumbre natural, que diferencia a los Pedro Ximénez de alta calidad, de los que se elaboran siguiendo otros procesos.

Puesto que los niveles de deshidratación natural por “Soleo” son muy altos, por cada tonelada de uva fresca solamente se obtienen 300 kilos de uva ya pasificada, que una vez en el lagar, generan unos 100 kg. de residuos sólidos (hollejo, palillo y pepitas) y 200 litros de auténtico mosto de pasas. Todo el proceso se mantiene tal y como siempre se ha hecho en los Pedro Ximénez de pasas de nuestra Casa.

Este vino obtiene su alcohol de forma natural aprovechando la uva menos deshidratada que llega al lagar en los primeros días de soleo. Fermenta en bodega de Roble Americano hasta alcanzar los 12º, graduación a la que se mantiene durante 12 meses en madera. Se clarifica por decantación natural en bodega y va directamente a la botella, tras un filtro suave de celulosa, que lo ayuda a no perder sus aromas y sabores naturales.

### VISUAL

En la fase visual, muestra un color ámbar intenso, limpio y brillante, con notas de lágrima glicérica al poner la copa en rotación. Carece de ribetes en la observación del vidrio, ya que no tiene una vejez prolongada largamente en el tiempo.

### OLFATIVA

En nariz uva madura, pasas, ciruelas secas. Recuerdos fermentativos, leve oxidación y sutiles notas de madera. Al poner la copa en rotación aparecen más intensamente las pasas como aroma hegemónico. Es franco y nada complejo en nariz.

### GUSTATIVA

Tiene una entrada fresca y aterciopelada, acidez muy integrada que facilita la experiencia de la cata: dátiles, higos y por supuesto pasas. Es intenso pero su retrogusto es mucho menos persistente que el de un Pedro Ximénez muy viejo. Un zumo de pasas fermentado con leves notas de oxidación y madera.



Temperatura de consumo recomendada: 14º



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”