

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

PEDRO XIMÉNEZ

Brandy TRES MIL BOTELLAS

“La plenitud de un perfume que se bebe...”

Concentrar los sabores y aromas de un vino puede ser entendido como el anhelo de todo viticultor. Destilar su esencia misma, es un placer mayor aún que el de la propia fermentación. Por eso desde 1948 este brandy está considerado un perfume que se puede beber.

José Antonio Zarzana - Viticultor



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

Elaboración

Destilado de los vinos de nuestra Casa, que forma parte de la segunda fase del proceso de envejecimiento de los brandies que elaboramos. La primera fase es la misma de nuestro Brandy DIEZ MIL BOTELLAS, de cuya saca anual se separan 2100 litros para continuar envejeciendo 13 años más en barricas de Roble Americano de 225 litros.

Originariamente, una vez destilados de Pedro Ximénez, los alcoholes extraídos se envejecen en toneles de madera de Castaño de 750 litros de capacidad, que han sido previamente envinados con nuestro vino Pedro Ximénez de pasas; la suma de Castaño y Roble lo hace muy equilibrado. Hay una perfecta armonía entre los sabores y aromas dulces, que el Castaño respeta, y los recios astringentes que el roble aporta inevitablemente. El conjunto final se alcanza gracias a la aportación de la uva Pedro Ximénez como materia prima y a la calidad de las barricas que se seleccionan para su elaboración.

La saca de cada barrica se hace siguiendo criterios de cata sensorial y organoléptica, pero aun así la regularidad año tras año es tan estricta que es prácticamente imposible distinguir una saca de otra anterior. Finalmente el rendimiento es inferior a 100 botellas de destilado por tonelada de uva fresca.

VISUAL

A la vista navega entre el ámbar oscuro y el caoba no muy intenso, con ribetes verdosos muy propios de su prolongado envejecimiento. No tiene un aspecto de densidad, ni de color que lo haga parecer pesado a la vista. Limpio y brillante como consecuencia de su estabilización a lo largo de los años.

OLFATIVA

En la fase olfativa, la intensidad alcohólica inicial propia de sus 40° se muestra, tras unos segundos de oxigenación, suavemente equilibrada con notas de pasificación, así como con recuerdos a maderas nobles, ebanistería y fondo de Solera vieja. Perfumado sin cansar en nariz y gratamente apetecible.

GUSTATIVA

En boca es muy redondo, placentero, profundamente aterciopelado y con una sutil dulcedumbre que recuerda tanto a la materia prima, como a las barricas en las que ha envejecido. La fase retro-nasal es de absoluta plenitud, con una intensidad de postgusto muy prolongada. Reporta una placentera percepción sensorial muy larga y absolutamente inolvidable.



Consumo recomendado a temperatura ambiente siempre por debajo de 25°.



Copa de balón siempre en dosis moderadas.



En condiciones óptimas puede conservarse 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”