

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMÉNEZ —

Brandy CIGARS CLUB N°1

“Para los amantes de los cigarros suaves...”

Hemos buscado un perfecto “acompañante” que mejore la fumada de los cigarros de intensidad baja, fundamentalmente la mayoría de los dominicanos, nicaragüenses y algunos habanos. No es una cuestión de equilibrar el destilado, sino de adecuarlo a la fumada perfecta de un cigarro untuoso y poco astringente....

José Antonio Zarzana - Viticultor



ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	43,25%	70 cl.

Elaboración

Destilado de vinos de uva soleada Pedro Ximénez 100%, con un rendimiento cercano a los 90 litros de Brandy por tonelada de uva fresca. Se destila auténtico vino de pasas certificado, con el fin de obtener “Holandas finas de alquitara”, capaces de proporcionar un “Brandy destilado de vino” con características organolépticas diferentes a las de cualquier otro destilado.

Hasta que en 1948 se fundó esta Solera, ningún viticultor dedicado al Pedro Ximénez había hecho algo parecido, y aún hoy nuestros procedimientos son los únicos en su tipología que se conocen en España. Tras la destilación, este producto pasa 12 años en tonel de Castaño de 750 litros de capacidad y otros 12 años en barrica de Roble Americano de 250 litros. Una vez seleccionada la calidad precisa para los cigarros de Fortaleza N°1, pasa un año más unificando el conjunto obtenido. La suma de períodos de crianza, hace que la vejez media de cada saca sea no inferior a 25 años.

Dado que se trata de una selección concreta para cigarros, no se eligen las barricas que mantienen una regularidad con el resto de la Solera, sino aquellas que tienen características organolépticas marcadamente adecuadas para los cigarros a los que debe acompañar.

VISUAL

A la vista es ámbar pálido. No es especialmente oxidado y su nivel de intensidad cromática es muy tenue, a pesar de su marcada vejez, la cual hace denotar ribetes con sutiles irisaciones levemente verdosas, propias de sus años en contacto con el Roble.

OLFATIVA

En la fase olfativa la intensidad alcohólica inicial se muestra, tras unos segundos de oxigenación, suavemente equilibrada y sutil, con notas de pasas e higos finos. Madera integrada que se redondea con notas de pasificación, así como recuerdos a maderas nobles, ebanistería y fondo de Solera vieja.

GUSTATIVA

En boca es redondo, placentero, 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 está plena de percepciones, con una intensidad de postgusto muy prolongada.



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



Copa balón de vidrio fino en cantidades moderadas.



En condiciones óptimas puede conservarse toda la vida en botella.