

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMÉNEZ —

Brandy CIGARS CLUB N°2

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

Este es posiblemente el más difícil de obtener entre los Cigars Club de nuestra Casa y eso es precisamente porque lo que estamos buscando es el equilibrio dentro del equilibrio. Es decir que tiene que acompañar a los Cigarros dominicanos y nicaragüenses más intensos y al mismo tiempo a los habanos de fortaleza media. Todo ello sin dejar de ser un destilado de grado dispar dentro de una solera muy homogénea....

José Antonio Zarzana - Viticultor



ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	45,17%	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°2, pasa un año más unificándose el conjunto obtenido. La suma de periodos de crianza, hace que la vejez media de cada saca sea no inferior a 25 años.

Esta es una selección concreta para cigarros de intensidad media, por tanto 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 el tono es ámbar intenso. De hecho es aparentemente más intenso en su cromatismo que el Cigars Club N°1, lo cual es lógico porque se trata de un destilado con mucha más oxidación y en consecuencia, las irisaciones verdosas de los ribetes que presenta son de tonalidad más marcada.

OLFATIVA

En la fase olfativa la intensidad aromática es moderada: pasas y ciruelas secas. La percepción alcohólica es notable, inicialmente alta aunque poco a poco equilibrada con la oxigenación paulatina de la copa. La graduación alcohólica es más alta de lo que se percibe. Madera presente y prolongada.

GUSTATIVA

En boca es específico y con rasgos de madera muy marcados sin perder su equilibrio. Las notas de P.X. no destacan sobre el destilado. La fase retro-nasal es intensa y muy larga, con una intensidad de post-gusto muy prolongada. Tiene una tendencia natural a notas de vainilla que hacen muy agradable la fumada de los dos últimos tercios.



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



Copa balón de vidrio fino en cantidades moderadas.



En condiciones óptimas puede conservarse toda la vida en botella.