

# XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMÉNEZ —

## Brandy CIGARS CLUB N°3

*“Para los amantes de los cigarros muy intensos...”*

*Lógicamente cuando un cigarro adquiere una fortaleza muy alta, nos encontramos ante el problema de no encontrar fácilmente el destilado perfecto para acompañarlo. En realidad hace falta la intensidad y unos taninos que inicialmente pueden parecer desproporcionados, aunque no lo son organolépticamente, cuando se combinan con los habanos más intensos y recios.*

*José Antonio Zarzana - Viticultor*



### ORIGEN

Jerez de la Frontera

### VARIEDAD

100% Pedro Ximénez

### GRADO ALCOHÓLICO

47,15%

### VOLUMEN

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°3, pasa un año más unificándose 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 habanos de altísima intensidad, no se eligen las barricas que mantienen una regularidad con el resto de la Solera, sino aquellas que tienen desproporcionadas características organolépticas, aunque marcadamente adecuadas para los intensos cigarros a los que deben acompañar.

### VISUAL

A la vista es un clásico caoba pálido, con marcadas irisaciones verdosas propias de su prolongada oxidación en roble, lo que le confiere una visión muy parecida a la del propio vino del que proviene. Es limpio y brillante, como consecuencia de su estabilidad prolongada en madera.

### OLFATIVA

En la fase olfativa, la intensidad aromática moderada, pasas y ciruelas secas. La percepción alcohólica es inicialmente alta y poco a poco equilibrada con la oxigenación paulatina de la copa. Graduación alcohólica notable. Madera presente y prolongada, y sin embargo elegantemente envolvente.

### GUSTATIVA

En boca es específico para los cigarros a los que complementa 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 un post-gusto muy prolongado. Tiene una tendencia natural al roble con notas de vainilla que lo hacen indispensable para la fumada del último tercio.



*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.*