

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMÉNEZ —

OLD HARVEST

“El equilibrio de la Solera eterna...”

Iba a ser zumo de pasas, pero nació de una deshidratación incompleta durante la vendimia de 1964. Han pasado los años...Su evolución y equilibrio son tan positivos, que hoy sería imperdonable no seguir elaborándolo con el saber eterno de las Criaderas y Soleras.



José Antonio Zarzana - Viticultor

ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	17%	50 cl.

Elaboración

Uva recolectada a mano y expuesta al sol durante 3 días adicionales a la vendimia habitual. Se lleva al lagar en cajas pequeñas de no más de 15 kg. y fermenta en barrica hasta alcanzar 17º naturales de alcohol. Cuando esta graduación no se alcanza exactamente, se adquiere por concentración en la propia barrica.

Se incorpora a nuestra Solera de 1964. Vino 100% Pedro Ximénez de Crianza Oxidativa, “pieza única” en todo el Marco de Jerez. Variedad blanca que se comporta “en seco” con notas muy parecidas a los “Palo Cortado” y “Oloroso”, pero con la sutileza y elegancia propias de una uva que nunca se ha embotellado con esta elaboración tan particular. No es el típico vino de Jerez de Crianza Oxidativa, de hecho la percepción alcohólica es mínima gracias a que el grado se obtiene de forma fermentativa y por concentración en barrica. Por ello y para evitar refermentaciones, el aporte de zumo de pasas que suaviza el vino y deja azúcares sin fermentar, se hace muy cuidadosamente cada año, aportando muy pocos litros por barrica en crianza, hasta alcanzar en el último año los 45 gramos por litro.

Las barricas seleccionadas se ensamblan un año antes de ser embotelladas en una proporción en la que predominan ampliamente las notas de Crianza Oxidativa, pero en las que las aristas del roble se evitan, siguiendo criterios de cata sensorial, con el fin de no desvirtuar el equilibrio final alcanzado. El objetivo es lograr una armonía equilibrada entre la vejez, los taninos del Roble, el alcohol fermentativo y las características propias de la variedad Pedro Ximénez.

VISUAL

Vino de color ámbar oscuro, limpio, brillante, glicérico y acerado con aparente densidad. La copa en rotación presenta una lágrima acentuada que denota el origen fermentativo de su contenido alcohólico.

OLFATIVA

En nariz intenso con aromas de ebanistería, propios de la persistencia del Roble y la oxidación de los años. También aparecen las ciruelas y las uvas pasas en segundo término, para volver finalmente a maderas nobles.

GUSTATIVA

En boca pleno, rotundo, equilibrado, con un intenso y suave retrogusto de dulcedumbre natural, que se disipa con un cierto grado de volátil alta, propio de su vejez. En boca intenso sin ser pesado, con toques ahumados y torrefactos suaves. Sorprendentemente seco sin “tablazón” y finamente almendrado.



Temperatura de consumo recomendada: 14°



Copa ampulosa y abierta, pero 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”