

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

PEDRO XIMÉNEZ

PX Muy Viejo

“El oficio de nuestros mayores...”

Hubo un tiempo en el que éste era el único vino que nuestra Casa embotellaba. Los años nos han llevado a la especialización y a otras elaboraciones, sin perder el amor por esta Solera de 1918. No queremos ni podemos dejar de mirar cada barrica como lo hicieron quienes nos precedieron y nos dejaron como herencia esta joya enológica.

José Antonio Zarzana - Viticultor



ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	15%	75 cl.

Elaboración

Uva vendimiada a mano y recolectada en cajas de 15 kg. para que no se deteriore. Una vez cortada, la uva ha de pasar no menos de 21 días expuesta al sol, que la deshidratará de forma lenta y progresiva, concentrando la fructosa vínica propia de su variedad y aportando la elegante dulcedumbre natural, que diferencia a los Pedro Ximénez de alta calidad, de los que se elaboran siguiendo otros procesos.

De cada tonelada de uva fresca solamente se obtienen 300 kilos de uva ya pasificada, que una vez en el lagar generan unos 100 kg. de residuos sólidos (hollejo, palillo y pepitas) y 200 litros de auténtico mosto de pasas. Después comenzará un envejecimiento de no menos de 15 años en barrica de Roble Americano. Se envejece en la Solera familiar iniciada con mostos de 1918 y control de envejecimiento anual a partir de 1919.

Por su calidad y escasez, está considerado un “vino de culto”. La Bodega saca anualmente al mercado menos de la mitad de los litros de cupo que le asigna el Consejo Regulador. No se obtiene siguiendo volúmenes preconcebidos, sino catando todas las barricas una a una y discriminando las que se seleccionan al completo de las que lo son parcialmente. Se clarifica por decantación natural en barrica y va directamente a la botella, tras un filtro suave de celulosa, que lo ayuda a no perder sus aromas y sabores naturales...

VISUAL

En la fase visual muestra un color caoba intenso pero muy limpio, como consecuencia de la estabilidad alcanzada en madera. Sutiles reflejos yodados, muy brillantes y propios de los 15 años de crianza oxidativa. Al mover lentamente la copa, la lágrima delata el intenso grado de fructosa y su punto glicérico natural. Se nota que es un vino fermentado por carecer de la densidad habitual de otros Pedro Ximénez.

OLFATIVA

En nariz la intensidad de la pasa es arrebatadora y rotunda, dominando claramente frente al resto de aromas. Notas de café torrefacto y chocolate negro muy típicas del envejecimiento prolongado, también tiene un punto de volátil propio de su vejez que no debe confundirse con la volatilidad del alcohol. No hay realmente percepción alcohólica, esa sutileza y los aromas de la pasa le dan un toque elegante pero intenso.

GUSTATIVA

Su excepcional suavidad en boca y la sutileza de su contenido alcohólico natural, le aportan una gran finura. Sigue dominando claramente la uva pasificada, con recuerdo de higos secos. Toda esa concentración se ensambla a la perfección con los torrefactos de la madera, dejando en su larguísimo e interminable retrogusto una experiencia muy grata, duradera y difícil de olvidar.



Temperatura de consumo recomendada: 14°



Copa ampulosa y abierta, 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”