

# XIMÉNEZ-SPÍNOLA

PEDRO XIMÉNEZ

## Brandy DIEZ MIL BOTELLAS

“Elaborado a la vieja usanza...”

Destilar Pedro Ximénez no es fácil. Extraer los matices de sus aromas y hacerlos permanecer en tonel de Castaño, parece atípico. Sin embargo, lo más complicado es hacer que la sedosidad de los tostados y el recuerdo de las pasas se integren con el alcohol. Aquí está el resultado.

José Antonio Zarzana - Viticultor



ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	40%	70 cl.

### Elaboración

Destilado de los vinos de nuestra Casa, que forma parte de la primera fase del proceso de envejecimiento del resto de brandies que elaboramos. Una vez destilados de Pedro Ximénez, los alcoholes extraídos se envejecen en toneles de madera de Castaño de 750 litros de capacidad, que han sido previamente envinados con nuestro vino Pedro Ximénez de pasas.

El Castaño era la madera básica de la tonelería en Jerez, antes de 1939, fecha en la que la deforestación provocada por la guerra civil, obligó sustituirla por el Roble Americano. Este destilado permanece como mínimo 12 años en tonel de Castaño, antes de ser embotellado. Es decir que estamos ante el destilado más parecido posible al Brandy que se bebía en España hasta mediados del siglo XX. Honestamente nadie hace, a día de hoy, ninguna elaboración parecida.

La particularidad del Castaño es que es una madera que no aporta excesivas notas astringentes. Sus sabores y aromas son básicamente de oxidación, siendo tan respetuosa con el producto originario, que incluso ayuda a que perviva el recuerdo aromático y gustativo de la propia uva Pedro Ximénez.

#### VISUAL


Destilado de color ámbar, limpio, brillante y particularmente pálido, sin ribetes gracias a la neutralidad del Castaño. Su color no excesivamente intenso contrasta con su crianza de 12 años y es prueba de que la madera ha sido sumamente respetuosa con todas las fases de la cata, incluida la visual.


#### OLFATIVA


En nariz es intenso pero no pesado, con aromas que recuerdan a la pasa y a la ciruela, propios del envinado de nuestros toneles de Pedro Ximénez en lo que se envejece. La persistencia del aroma no viene de la madera y se debe básicamente a la oxidación, siendo una fragancia elegante y de intensidad nada agresiva.

#### GUSTATIVA

En boca mantiene un equilibrio sereno, dejando apreciar la calidad del destilado de vino original envejecido. Retrogusto sutil de dulcedumbre natural que ayuda a limar las aristas alcoholicas, hasta hacerlas casi imperceptibles. Mantiene toques intensos de una madera envolvente que no aporta amargor y lo hace especialmente agradable al paladar. Invita a seguir bebiendo ya que tampoco quema en la garganta a pesar de sus 40° de alcohol.

 Consumo recomendado a temperatura ambiente siempre que no exceda los 25°

 Copa de balón abierta, siempre en cantidades moderadas.

 En condiciones óptimas su conservación es para toda la vida.

“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”