

EXCEPTIONAL HARVEST



ORIGEN: JEREZ DE LA FRONTERA

VARIEDAD: 100% PEDRO XIMÉNEZ

GRADO ALCOHÓLICO: 15,00%

ELABORACIÓN:

Siguiendo la tradición familiar de solo elaborar productos de uva Pedro Ximénez, este vino de Vendimia Excepcional es el resultado de un cuidadoso proceso de elaboración, siguiendo los parámetros de calidad de la casa.

La sobre-maduración en la cepa veintiún días más de la recolección habitual de nuestra vendimia, hace que la uva adquiera grado y dulcedumbre natural sin que llegue a pasificarse en extremo.

Con un rendimiento de tan solo 500Kg. por tonelada de uva, una vez cortada fermenta, macerando su propia piel. Lo hemos criado durante 4 meses en barricas de roble americano envinando -sobre sus lias- siguiendo un "proceso de battonage" controlado.

Elaborado en Jerez de la Frontera, este vino único en su categoría, de crianza blanco dorado, con un difícil y costoso método de elaboración y con mucha estructura, lo hace particularmente especial para durar muchos años en botella.

Se recolecta a mano.. con una producción anual oscilante dependiendo de la madre naturaleza, este nuevo estandarte de la casa, seguirá como desde sus inicios cuidando la imagen de sus productos, usando métodos manuales para su elaboración y presentación en botella.

CATA:

COLOR: Vino de color oro intenso, limpio y brillante, acerado con aparente densidad.

AROMA: En nariz intenso con aromas excepcionales, propios de la recolección tardía y un suave retro-gusto de dulcedumbre natural. Punto volátil alto.

SABOR: En boca ligera acidez maravillosa, con toques salinos, sorprendentemente seco y almendrado. Sugerimos una temperatura de consumo que oscile entre los 7º y los 10º.

