

FERMENTACIÓN LENTA



ORIGEN: JEREZ DE LA FRONTERA
VARIEDAD: 100 % PEDRO XIMÉNEZ
GRADO ALCOHÓLICO: 18,00%

ELABORACIÓN:

Vino Blanco 100% procedente de uva Pedro Ximénez, que se sobre madura en cepa durante 21 días adicionales a la vendimia convencional. Se recolecta a mano y se transporta en cajas de 15Kgs. para evitar deterioros en el fruto, ya por sí evolucionado y menos compacto que la uva fresca, pero colmado de concentraciones aromáticas y sensitivas.

Se moltura en lagar de prensado suave, con unos rendimientos por tonelada de uva fresca inferiores a los 600 litros de mosto recién prensado. Inmediatamente después de la molturación se introduce con su hollejo en barricas de roble francés de entre 225 y 300 litros, adicionando cada día 30 litros a cada barrica -de ahí que se llame Fermentación Lenta-, para que las levaduras acaben con todos los azúcares diariamente y dejen el vino totalmente seco.

Esta fermentación total, es especialmente difícil en la variedad Pedro Ximénez, por su conocida capacidad de mantener azúcares residuales.

Los mostos se crían sobre lías con battonage suave durante seis meses en barrica, alcanzándose una estructura muy compleja. La uva sobre madura con su concentración de aromas y sabores resulta ser extraordinariamente expresiva y con manifestaciones distinta a la de cualquier otro vino, por lo que los bajos rendimientos por tonelada y la lentitud propia del proceso, adquieran sentido.

CATA:

COLOR: Oro intenso con irisaciones verdosas y notas glicéricas al poner la copa en rotación.

AROMA: Marcado por el roble francés que se atenúa con notas de pasas y ciruelas secas. Carece de oxidación. No hay estridencias, sino armonía de elementos. Las características aromáticas son marcadamente propias

SABOR: Sorprende la inexistente sensación alcohólica a pesar de sus 14 grados. Es amplio y ataca a todos los receptores organolépticos ya que desde la punta de acidez, hasta el retrogusto de madera y fruta madura, son persistentes y llenos de plenitud.

