Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

Brandy Battonage

ORIGEN: JEREZ DE LA FRONTERA
VARIEDAD: 100% Pedro Ximénez
GRADO ALCOHÓLICO: 40,00%

ELABORACIÓN:

Al elaborar el vino "Cosecha", la exposición al sol deshidrata lenta y paulatinamente cada grano de uva, evaporando agua y concentrando fructosa natural. Se obtienen solamente 200 litros de mosto por cada tonelada de uva fresca, lo que termina aportando al vino un rendimiento final sumamente escaso. Este vino adquiere un 13% de alcohol natural al fermentar en barrica de Roble Francés. Luego frenamos el proceso de conversión alcohólica tapando la barrica de una forma hermético, que favorece la conservación de aromas y sabores frutales, que no queremos que se pierdan a causa de la oxidación. Finalmente destilamos este vino y dejamos que el resultado repose nuevamente en madera.

CATA:

COLOR: Oro pajizo clarísimo, limpio y brillante, sutilmente oxidado, pero sin las típicas irisaciones de vejez propias del sistema de soleras. Visualmente transmite mucha pureza de origen, ya que no aparecen ni siquiera ribetes que sean fácilmente identificables, ni tampoco diferencias notables de tonalidad en el cristal, tanto a copa parada como en rotación.
AROMA: A copa parada es una clara destilación con los aromas própios del vino que le da origen. Hay notas de ciruela madura pero no pasificada. Al poner la copa en rotación llegan recuerdos de manzana verde, sin que la volatilidad alcohólica, desequilibre la exuberante y limpia manifestación frutal de este particularísimo destilado.
SABOR: La evidente manifestación de su grado alcohólico, no desmerece en modo algunos las frutas que se potencian en la parte posterior del paladar, así como el volumen en boca adquirido con el battonage de lías. El retro-gusto es largo, aunque delicadísimo y sutil. Nada pesado, agradable y sedoso en extremo.