



FERMENTACIÓN LENTA

“Encontrando los orígenes...”

Nadie creía que se pudiese hacer un vino tan seco con uva Pedro Ximénez. Nadie pensó que quizás sería uno de los vinos blancos más expresivos que se podrían catar. Las calidades y el acabado de un vino dependen de la nobleza de su origen. Aquí es donde empieza todo.

José Antonio Zarzana - Viticultor

ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	14%	75 cl.

Elaboración

Vino blanco 100% procedente de uva Pedro Ximénez, que se sobremadura en cepa durante 21 días adicionales a la vendimia convencional. Se recolecta a mano y se transporta en cajas de 15 kg. 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 molutra 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 molutración se introduce con su hollejo en barricas de Roble Francés de 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, alcanzando una estructura muy compleja. La uva sobremadura, con su concentración de aromas y sabores, resulta ser extraordinariamente expresiva y con manifestaciones distintas a las de cualquier otro vino, por lo que los bajos rendimientos por tonelada y la lentitud propia del proceso, adquieren sentido. El resultado es un vino de guarda donde las cualidades mejoran cada año su evolución en botella, la cual puede superar fácilmente los 15 años, con altas cotas de calidad.

VISUAL

Durante los primeros años de evolución en botella, en fase visual es limpio y de color oro intenso con irisaciones verdosas y notas glicéricas al poner la copa en rotación. Con el paso de los años es importante observar como la tonalidad del oro se intensifica, siendo limpio siempre.

OLFATIVA

En nariz está marcado por el Roble Francés que se atenúa con notas de pasas y ciruelas secas. Carece de oxidación. No hay estridencias, sino armonía de todos los elementos. Las características aromáticas naturales son marcadamente propias.

GUSTATIVA

En boca sorprende la inexistente sensación alcohólica a pesar de sus 14 grados alcohólicos. 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.



Temperatura de consumo recomendada: 7º-12º



Copa ampulosa y abierta pero en cantidades moderadas



En condiciones óptimas puede superar los 15 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”

JEREZ SECO SERIE3

“Un paso más en la historia de la uva Pedro Ximénez de Jerez...”

Tercera Serie de Jereces Secos Especiales de esta Casa, que es la primera elaboradora de vino seco hecho con esta variedad de uva en la D.O. Jerez-Xérès-Sherry, desde que fue fundada en 1934

José Antonio Zarzana - Viticultor



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

Elaboración

Comenzó como una evolución bajo “velo de flor”, de unos mostos que inicialmente no debieron evolucionar así, ya que habían sido fermentados para ser vinos blancos 100% procedentes de uva Pedro Ximénez entre las vendimias 2005 a 2015. El fruto se maduró en cepa durante 21 días adicionales a la vendimia convencional. Se recolectó a mano y se transportó en cajas de 15 kg para evitar deterioros en los gramos, ya de por sí evolucionados y frágiles, pero colmados 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 a la molturación se introduce con su hollejo en toneles de Roble Francés de 300 litros, adicionando cada jornada 30 litros a cada barrica, para que las levaduras consuman todos los azúcares diariamente y el vino quede totalmente seco al final del proceso.

Tras diversas vendimias con aparición de velo en determinadas barricas, hoy la bodega cuenta con 30 toneles de Roble Francés con vino fino 100% Pedro Ximénez, criándose bajo “velo de flor” y reconocidos por la D.O. Jerez. Durante el otoño de 2015 y la primavera de 2016 los distintos toneles aleatoriamente evolucionados con este proceso, comenzaron a clarificarse según su calidad en crianza estática y sin seguir el criterio de criaderas y soleras. Es decir, seleccionando los mejores vinos, sin mezclarlos con los que no lo son.

Para la presente saca se han seleccionado 9 toneles completos que estaban llenos hasta 220 litros para que quedase espacio al oxígeno que necesita la levadura viva de la flor y además una bota jerezana de exportación con 400 litros en roble americano, que aporta equilibrio y es considerada mejoradora de las sucesivas sacas, desde que fue incluida en la primera edición.

VISUAL

Oro pajizo limpio y brillante que al poner la copa en rotación desencadena lágrimas densas y glicéricas propias de la fermentación natural y el contacto con el hollejo.

OLFATIVA

La crianza biológica es evidente desde el principio. Hay notas de levaduras, madera seca, heno, así como presencia de “velo de flor natural”. La madera de Roble Francés predomina frente al Americano, pero ninguno de los dos es protagonista. Tiene una sensación frutal cercana a la manzana madura. No se percibe alcohol, sino armonía de cada elemento.

GUSTATIVA

En boca sorprende la ausencia de sensación alcohólica a pesar de sus 15 grados. Es ligero y untuoso al mismo tiempo. La punta de acidez es sumamente insólita para ser un Vino Fino. Frutos secos y salinidad se mantienen desde el principio hasta el final, con una sapidez que carece de amargor y potencia la interacción de todas las papilas gustativas.



Temperatura de consumo recomendada: 7°-12°



Copa ampulosa y abierta pero en cantidades moderadas



En condiciones óptimas puede superar los 15 años

EXCEPTIONAL HARVEST

“Uva madura encerrada en una botella...”

Hubo un tiempo en el que los vinos blancos con fructosa natural, eran patrimonio exclusivo de las vinificaciones Centroeuropeas. Sin perder las tradiciones del Viejo Continente, se hace este vino en una tierra donde nunca una botella de vino blanco, encerró tanta uva madura.

José Antonio Zarzana - Viticultor



ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	12,5%	75 cl.

Elaboración

Este vino nace de la sobremaduración en la cepa 21 días más tarde de la recolección habitual, lo que hace que la uva que se queda sin cortar en sus fechas de máxima concentración de agua, se vaya evaporando, adquiriendo grado y dulcedumbre naturales, sin que llegue a concentrarse en extremo. El rendimiento final de este vino es de tan solo 575 litros por tonelada de uva, aunque ocasionalmente pudiera ser superior si la climatología favorece una maduración temprana, sin perder tanta agua.

Se fermenta controlando la temperatura para que pueda mantener azúcar residual y posteriormente es criado sobre sus propias lías, durante 4 meses en barricas viejas de Roble Americano, que envinamos previamente con nuestros vinos de crianza oxidativa. Durante su crianza en madera, se produce un proceso de “battonage suave” controlado en el que se evita usar barrica nueva, para que la astringencia y potencia del roble, unidas a la intensidad propia de su proceso, no hagan perder elegancia ni equilibrio al resultado final.

El volumen anual de botellas obtenidas oscila dependiendo de las condiciones climatológicas que se puedan desarrollar entre la segunda quincena de Septiembre y la primera de Octubre. En cualquier caso, hasta la fecha, nunca se han obtenido más de 25.000 botellas al año, una parte de las cuales se queda en la propiedad para revalorizar su buena evolución. Se trata de un vino blanco de guarda con dos grandes factores de conservación que lo hacen especialmente longevo: la acidez total alta de salida y el azúcar residual, que mitiga las aristas de la crianza sobre lías.

VISUAL

Vino de color oro intenso, limpio y brillante, con una aparente densidad poco habitual para un vino blanco. La copa en rotación deja un resto de lágrima glicérica propia de su fermentación natural. Con los años sube su intensidad y crece la percepción de oro viejo ambarino.

OLFATIVA

En nariz intenso, con aromas excepcionales muy propios de la recolección tardía: higos, pasas y ciruelas, que se mezclan con aromas fermentativos y de bollería, propios de la crianza sobre lías. Desarrolla recuerdos aromáticos muy marcados de su variedad.

GUSTATIVA

En boca ligero e intenso a partes iguales. Tan sutilmente untuoso que llena, pero no cansa. La acidez y la dulcedumbre natural juegan con la fruta madura y carnosa, dando paso a un retrogusto continuado en el que la madera no molesta.



Temperatura de consumo recomendada: 7°-12°



Copa ampulosa y abierta pero en cantidad moderada..



En condiciones óptimas puede superar los 25 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”

OLD HARVEST

“El equilibrio de la Solera eterna...”

Iba a ser zumo de pasas, pero nació de una deshidratación incompleta durante la vendimia de 1964. Han pasado los años...Su evolución y equilibrio son tan positivos, que hoy sería imperdonable no seguir elaborándolo con el saber eterno de las Criaderas y Soleras.



José Antonio Zarzana - Viticultor

ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	17%	50 cl.

Elaboración

Uva recolectada a mano y expuesta al sol durante 3 días adicionales a la vendimia habitual. Se lleva al lagar en cajas pequeñas de no más de 15 kg. y fermenta en barrica hasta alcanzar 17° naturales de alcohol. Cuando esta graduación no se alcanza exactamente, se adquiere por concentración en la propia barrica.

Se incorpora a nuestra Solera de 1964. Vino 100% Pedro Ximénez de Crianza Oxidativa, “pieza única” en todo el Marco de Jerez. Variedad blanca que se comporta “en seco” con notas muy parecidas a los “Palo Cortado” y “Oloroso”, pero con la sutileza y elegancia propias de una uva que nunca se ha embotellado con esta elaboración tan particular. No es el típico vino de Jerez de Crianza Oxidativa, de hecho la percepción alcohólica es mínima gracias a que el grado se obtiene de forma fermentativa y por concentración en barrica. Por ello y para evitar refermentaciones, el aporte de zumo de pasas que suaviza el vino y deja azúcares sin fermentar, se hace muy cuidadosamente cada año, aportando muy pocos litros por barrica en crianza, hasta alcanzar en el último año los 45 gramos por litro.

Las barricas seleccionadas se ensamblan un año antes de ser embotelladas en una proporción en la que predominan ampliamente las notas de Crianza Oxidativa, pero en las que las aristas del roble se evitan, siguiendo criterios de cata sensorial, con el fin de no desvirtuar el equilibrio final alcanzado. El objetivo es lograr una armonía equilibrada entre la vejez, los taninos del Roble, el alcohol fermentativo y las características propias de la variedad Pedro Ximénez.

VISUAL

Vino de color ámbar oscuro, limpio, brillante, glicérico y acerado con aparente densidad. La copa en rotación presenta una lágrima acentuada que denota el origen fermentativo de su contenido alcohólico.

OLFATIVA

En nariz intenso con aromas de ebanistería, propios de la persistencia del Roble y la oxidación de los años. También aparecen las ciruelas y las uvas pasas en segundo término, para volver finalmente a maderas nobles.

GUSTATIVA

En boca pleno, rotundo, equilibrado, con un intenso y suave retrogusto de dulcedumbre natural, que se disipa con un cierto grado de volátil alta, propio de su vejez. En boca intenso sin ser pesado, con toques ahumados y torrefactos suaves. Sorprendentemente seco sin “tablazón” y finamente almendrado.



Temperatura de consumo recomendada: 14°



Copa ampulosa y abierta, pero 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”



PX Cosecha

“Esencia de frutas con alma de Roble Francés...”

En los días de la "cosecha", en nuestro lagar respiramos esencias de fruta limpia y madura. Normalmente, a medida que el vino se envejece y oxida, estos aromas dan paso a otros de mayor complejidad y menor frutalidad olfativa y gustativa. Pero en este vino hemos conservado todo lo que un Pedro Ximénez dulce habría perdido con el paso del tiempo y la aportación excesiva de Roble.

José Antonio Zarzana - Viticultor

ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	13%	50 cl.

Elaboración

Durante los días de la recolección la uva se corta a mano y se deja cuidadosamente tendida en el suelo sobre esteras alimentarias, pero no a campo abierto sino en las “camadas” (calles entre las cepas), para que durante los períodos de sombra, el hollejo pueda acumular acidez tartárica. La exposición al sol deshidrata lenta y paulatinamente cada grano de uva, evaporando agua y concentrando fructosa natural.

Se obtienen solamente 300 kilos de pasas por cada tonelada de uva fresca inicial, pero hay que volver a transportar al lagar la uva en cajas, lo cual equivale al trabajo de una doble vendimia. Una vez llega la uva al lagar se procede a su prensado obteniendo solamente 200 litros de mosto por cada tonelada de uva fresca, lo que termina aportando a este vino un rendimiento final sumamente escaso, típico en los vinos dulces de esta Casa.

La gran particularidad en la elaboración de este vino, está en llevar la fermentación a 13% de alcohol en barrica de roble francés con el tapón abierto y frenar el proceso de conversión alcohólica tapando la barrica sin dejar cámara de aire, lo cual hace que todo el vino conserve la misma glucosa residual, al tiempo que de una forma hermética se favorezca la conservación de aromas y sabores frutales sin posibilidad de oxidación.

VISUAL

Oro intenso limpio y brillante, nada oxidado ni turbio, y manteniendo las tonalidades propias de un zumo natural de uva. No se observan ribetes ni diferencias notables de tonalidad en el cristal desde los distintos ángulos de observación del catavinos. Sí presenta lágrima glicérica propia de su fermentación natural.

OLFATIVA

A copa parada destacan los aromas de fruta carnosa: melocotón, albaricoque y ciruela madura pero no pasificada. Al poner la copa en rotación se despiertan la pera y la manzana verde, sin que la madera de roble francés aporte más que un matiz leve de almendra amarga, que equilibra la profusión exuberante de su manifestación frutal.

GUSTATIVA

Verdaderamente equilibrado de principio a fin, sin percepción alcohólica de ningún tipo y casi paladeando los distintos matices de la fruta que se potencian en la parte posterior del paladar, que queda totalmente limpio gracias a la notable acidez alcanzada con el soleo parcial en las “camadas”. El retrogusto es largo, delicioso nada pesado y sumamente agradable y frutal.



Temperatura de consumo recomendada: 7°-12°



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”

PX Vintage

“Pasas tradicionales para un vino del año...”

Una vendimia. Un año entero de trabajo... Podar sarmientos, cuidar la viña, soñar las lluvias, el sol, las lunas y los atardeceres. Por fin llegan las uvas y son deshidratadas bajo el Sol. No hace falta que el roble y la oxidación maten la fruta de este zumo de pasas, durante años y años en la solera.

José Antonio Zarzana - Viticultor



ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	12%	37,5 cl.

Elaboración

Uva vendimiada a mano y recolectada en cajas de 10 kg. para que no se deteriore. Una vez cortada, ha de pasar no menos de 21 días expuesta al sol, que la deshidratará de forma lenta y progresiva, concentrando la fructosa vinica 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.

Puesto que los niveles de deshidratación natural por “Soleo” son muy altos, por 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. Todo el proceso se mantiene tal y como siempre se ha hecho en los Pedro Ximénez de pasas de nuestra Casa.

Este vino obtiene su alcohol de forma natural aprovechando la uva menos deshidratada que llega al lagar en los primeros días de soleo. Fermenta en bodega de Roble Americano hasta alcanzar los 12º, graduación a la que se mantiene durante 12 meses en madera. Se clarifica por decantación natural en bodega 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 ámbar intenso, limpio y brillante, con notas de lágrima glicérica al poner la copa en rotación. Carece de ribetes en la observación del vidrio, ya que no tiene una vejez prolongada largamente en el tiempo.

OLFATIVA

En nariz uva madura, pasas, ciruelas secas. Recuerdos fermentativos, leve oxidación y sutiles notas de madera. Al poner la copa en rotación aparecen más intensamente las pasas como aroma hegemónico. Es franco y nada complejo en nariz.

GUSTATIVA

Tiene una entrada fresca y aterciopelada, acidez muy integrada que facilita la experiencia de la cata: dátiles, higos y por supuesto pasas. Es intenso pero su retrogusto es mucho menos persistente que el de un Pedro Ximénez muy viejo. Un zumo de pasas fermentado con leves notas de oxidación y madera.



Temperatura de consumo recomendada: 14º



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”

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 mimar 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”

Brandy BATTONAGE

“Finísimo destilado de Cosecha criado sobre lías...”

Un perfume de la más aromática y frutal materia prima. Este Brandy no necesita ser viejo, para tener una altísima calidad. Una vez destilado nuestro “Cosecha”, el más delicado de nuestros vinos dulces, se ha criado en Roble Francés sobre sus propias lías. Recuerda al vino del que procede, porque buscamos en él la “pureza frutal”, en lugar de la “vejez” y esa pureza es evidente en cada sorbo. No hay excesos de roble que oculten la fruta limpia y madura de la que procede...

José Antonio Zarzana - Viticultor



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

Elaboración

Al elaborar nuestro 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 hermética, 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. En esta elaboración delicadísima, limitamos el envejecimiento a 8 meses en la barrica de Roble Francés del mismo vino que hemos destilado, evitando el exceso de roble y la astringencia -que solamente podríamos equilibrar tras muchos años de envejecimiento, en otras barricas que contuvieron nuestro Pedro Ximénez Muy Viejo-. En cambio, en la misma barrica de nuestro “Cosecha”, sobre las “lías” de su fermentación vínica y con un battonage continuo que le aporta sabores y aromas de fruta madura, este Brandy -tras una suave filtración-, se abre a un universo de sensaciones perfumadas, llenas de sabores y aromas distintos al roble. Esta elaboración parte de una materia prima tan delicada, que no merece la pena esperar a que la madera oculte sus emociones frutales... Mantiene el grado alcohólico en 40%, para que, a pesar de esa frutalidad, mantenga su carácter de purísimo y auténtico Brandy.

VISUAL

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

OLFATIVA

A copa parada es una clara destilación con los aromas propios 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.

GUSTATIVA

La evidente manifestación de su grado alcohólico, no desmerece en modo alguno las frutas que se potencian en la parte posterior del paladar, así como el volumen en boca adquirido con el battonage de lías. El retrogusto es largo, aunque delicadísimo y sutil. Nada pesado, agradable y sedoso en extremo.



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”

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 alcohólicas, 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”

Brandy TRES MIL BOTELLAS

“La plenitud de un perfume que se bebe...”

Concentrar los sabores y aromas de un vino puede ser entendido como el anhelo de todo viticultor. Destilar su esencia misma, es un placer mayor aún que el de la propia fermentación. Por eso desde 1948 este brandy está considerado un perfume que se puede beber.

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 segunda fase del proceso de envejecimiento de los brandies que elaboramos. La primera fase es la misma de nuestro Brandy DIEZ MIL BOTELLAS, de cuya saca anual se separan 2100 litros para continuar envejeciendo 13 años más en barricas de Roble Americano de 225 litros.

Originariamente, 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; la suma de Castaño y Roble lo hace muy equilibrado. Hay una perfecta armonía entre los sabores y aromas dulces, que el Castaño respeta, y los recios astringentes que el roble aporta inevitablemente. El conjunto final se alcanza gracias a la aportación de la uva Pedro Ximénez como materia prima y a la calidad de las barricas que se seleccionan para su elaboración.

La saca de cada barrica se hace siguiendo criterios de cata sensorial y organoléptica, pero aun así la regularidad año tras año es tan estricta que es prácticamente imposible distinguir una saca de otra anterior. Finalmente el rendimiento es inferior a 100 botellas de destilado por tonelada de uva fresca.

VISUAL

A la vista navega entre el ámbar oscuro y el caoba no muy intenso, con ribetes verdosos muy propios de su prolongado envejecimiento. No tiene un aspecto de densidad, ni de color que lo haga parecer pesado a la vista. Limpio y brillante como consecuencia de su estabilización a lo largo de los años.

OLFATIVA

En la fase olfativa, la intensidad alcohólica inicial propia de sus 40° se muestra, tras unos segundos de oxigenación, suavemente equilibrada con notas de pasificación, así como con recuerdos a maderas nobles, ebanistería y fondo de Solera vieja. Perfumado sin cansar en nariz y gratamente apetecible.

GUSTATIVA

En boca es muy redondo, placentero, profundamente aterciopelado y con una sutil dulcedumbre que recuerda tanto a la materia prima, como a las barricas en las que ha envejecido. La fase retro-nasal es de absoluta plenitud, con una intensidad de postgusto muy prolongada. Reporta una placentera percepción sensorial muy larga y absolutamente inolvidable.



Consumo recomendado a temperatura ambiente siempre por debajo de 25°.



Copa de balón siempre en dosis moderadas.



En condiciones óptimas puede conservarse 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”

Brandy CIGARS CLUB Nº1

“Para los amantes de los cigarros suaves...”

Hemos buscado un perfecto “acompañante” que mejore la fumada de los cigarros de intensidad baja, fundamentalmente la mayoría de los dominicanos, nicaragüenses y algunos habanos. No es una cuestión de equilibrar el destilado, sino de adecuarlo a la fumada perfecta de un cigarro untuoso y poco astringente....

José Antonio Zarzana - Viticultor



ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	43,25%	70 cl.

Elaboración

Destilado de vinos de uva soleada Pedro Ximénez 100%, con un rendimiento cercano a los 90 litros de Brandy por tonelada de uva fresca. Se destila auténtico vino de pasas certificado, con el fin de obtener “Holandas finas de alquitara”, capaces de proporcionar un “Brandy destilado de vino” con características organolépticas diferentes a las de cualquier otro destilado.

Hasta que en 1948 se fundó esta Solera, ningún viticultor dedicado al Pedro Ximénez había hecho algo parecido, y aún hoy nuestros procedimientos son los únicos en su tipología que se conocen en España. Tras la destilación, este producto pasa 12 años en tonel de Castaño de 750 litros de capacidad y otros 12 años en barrica de Roble Americano de 250 litros. Una vez seleccionada la calidad precisa para los cigarros de Fortaleza Nº1, pasa un año mas unificando el conjunto obtenido. La suma de periodos de crianza, hace que la vejez media de cada saca sea no inferior a 25 años.

Dado que se trata de una selección concreta para cigarros, no se eligen las barricas que mantienen una regularidad con el resto de la Solera, sino aquellas que tienen características organolépticas marcadamente adecuadas para los cigarros a los que debe acompañar.

VISUAL

A la vista es ámbar pálido. No es especialmente oxidado y su nivel de intensidad cromática es muy tenue, a pesar de su marcada vejez, la cual hace denotar ribetes con sutiles irisaciones levemente verdosas, propias de sus años en contacto con el Roble.

OLFATIVA

En la fase olfativa la intensidad alcohólica inicial se muestra, tras unos segundos de oxigenación, suavemente equilibrada y sutil, con notas de pasas e higos finos. Madera integrada que se redondea con notas de pasificación, así como recuerdos a maderas nobles, ebanistería y fondo de Solera vieja.

GUSTATIVA

En boca es redondo, placentero, aterciopelado y con una sutil dulcedumbre que recuerda tanto a la materia prima, como a las barricas en las que ha envejecido. La fase retro-nasal está plena de percepciones, con una intensidad de postgusto muy prolongada.



Consumo recomendado a temperatura natural siempre por debajo de 25°.



Copa balón de vidrio fino en cantidades moderadas.



En condiciones óptimas puede conservarse toda la vida en botella.

Brandy CIGARS CLUB N°2

“Para los amantes de los cigarros equilibrados...”

Este es posiblemente el más difícil de obtener entre los Cigars Club de nuestra Casa y eso es precisamente porque lo que estamos buscando es el equilibrio dentro del equilibrio. Es decir que tiene que acompañar a los Cigarros dominicanos y nicaragüenses más intensos y al mismo tiempo a los habanos de fortaleza media. Todo ello sin dejar de ser un destilado de grado dispar dentro de una solera muy homogénea....

José Antonio Zarzana - Viticultor



ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	45,17%	70 cl.

Elaboración

Destilado de vinos de uva soleada Pedro Ximénez 100%, con un rendimiento cercano a los 90 litros de Brandy por tonelada de uva fresca. Se destila auténtico vino de pasas certificado, con el fin de obtener “Holandas finas de alquitara”, capaces de proporcionar un “Brandy destilado de vino” con características organolépticas diferentes a las de cualquier otro destilado.

Hasta que en 1948 se fundó esta Solera, ningún viticultor dedicado al Pedro Ximénez había hecho algo parecido, y aún hoy nuestros procedimientos son los únicos en su tipología que se conocen en España. Tras la destilación, este producto pasa 12 años en tonel de castaño de 750 litros de capacidad y otros 12 años en barrica de roble americano de 250 litros. Una vez seleccionada la calidad precisa para los cigarros de Fortaleza N°2, pasa un año más unificándose el conjunto obtenido. La suma de periodos de crianza, hace que la vejez media de cada saca sea no inferior a 25 años.

Esta es una selección concreta para cigarros de intensidad media, por tanto no se eligen las barricas que mantienen una regularidad con el resto de la Solera, sino aquellas que tienen características organolépticas marcadamente adecuadas para los cigarros a los que debe acompañar.

VISUAL

A la vista el tono es ámbar intenso. De hecho es aparentemente más intenso en su cromatismo que el Cigars Club N°1, lo cual es lógico porque se trata de un destilado con mucha más oxidación y en consecuencia, las irisaciones verdosas de los ribetes que presenta son de tonalidad más marcada.

OLFATIVA

En la fase olfativa la intensidad aromática es moderada: pasas y ciruelas secas. La percepción alcohólica es notable, inicialmente alta aunque poco a poco equilibrada con la oxigenación paulatina de la copa. La graduación alcohólica es más alta de lo que se percibe. Madera presente y prolongada.

GUSTATIVA

En boca es específico y con rasgos de madera muy marcados sin perder su equilibrio. Las notas de P.X. no destacan sobre el destilado. La fase retro-nasal es intensa y muy larga, con una intensidad de post-gusto muy prolongada. Tiene una tendencia natural a notas de vainilla que hacen muy agradable la fumada de los dos últimos tercios.



Consumo recomendado a temperatura ambiente siempre por debajo de 25°.



Copa balón de vidrio fino en cantidades moderadas.



En condiciones óptimas puede conservarse toda la vida en botella.

Brandy CIGARS CLUB N°3

“Para los amantes de los cigarros muy intensos...”

Lógicamente cuando un cigarro adquiere una fortaleza muy alta, nos encontramos ante el problema de no encontrar fácilmente el destilado perfecto para acompañarlo. En realidad hace falta la intensidad y unos taninos que inicialmente pueden parecer desproporcionados, aunque no lo son organolépticamente, cuando se combinan con los habanos más intensos y recios.

José Antonio Zarzana - Viticultor



ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ALCOHÓLICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	47,15%	70 cl.

Elaboración

Destilado de vinos de uva soleada Pedro Ximénez 100%, con un rendimiento cercano a los 90 litros de Brandy por tonelada de uva fresca. Se destila auténtico vino de pasas certificado, con el fin de obtener “Holandas finas de alquitara”, capaces de proporcionar un “Brandy destilado de vino” con características organolépticas diferentes a las de cualquier otro destilado.

Hasta que en 1948 se fundó esta Solera, ningún viticultor dedicado al Pedro Ximénez había hecho algo parecido, y aún hoy nuestros procedimientos son los únicos en su tipología que se conocen en España. Tras la destilación, este producto pasa 12 años en tonel de castaño de 750 litros de capacidad y otros 12 años en barrica de roble americano de 250 litros. Una vez seleccionada la calidad precisa para los cigarros de Fortaleza N°3, pasa un año más unificándose el conjunto obtenido. La suma de periodos de crianza, hace que la vejez media de cada saca sea no inferior a 25 años.

Dado que se trata de una selección concreta para cigarros habanos de altísima intensidad, no se eligen las barricas que mantienen una regularidad con el resto de la Solera, sino aquellas que tienen desproporcionadas características organolépticas, aunque marcadamente adecuadas para los intensos cigarros a los que deben acompañar.

VISUAL

A la vista es un clásico caoba pálido, con marcadas irisaciones verdosas propias de su prolongada oxidación en roble, lo que le confiere una visión muy parecida a la del propio vino del que proviene. Es limpio y brillante, como consecuencia de su estabilidad prolongada en madera.

OLFATIVA

En la fase olfativa, la intensidad aromática moderada, pasas y ciruelas secas. La percepción alcohólica es inicialmente alta y poco a poco equilibrada con la oxigenación paulatina de la copa. Graduación alcohólica notable. Madera presente y prolongada, y sin embargo elegantemente envolvente.

GUSTATIVA

En boca es específico para los cigarros a los que complementa y con rasgos de madera muy marcados sin perder su equilibrio. Las notas de P.X. no destacan sobre el destilado. La fase retro-nasal es intensa y muy larga, con un post-gusto muy prolongado. Tiene una tendencia natural al roble con notas de vainilla que lo hacen indispensable para la fumada del último tercio.



Consumo recomendado a temperatura ambiente siempre por debajo de 25°.



Copa balón de vidrio fino en cantidades moderadas.



En condiciones óptimas puede conservarse toda la vida en botella.

Vinagre en Rama

“Un error maravilloso, hecho de vino...”

Cuando un vino Pedro Ximénez se hace de pasas, la evolución no es siempre la deseada. Hay unas levaduras naturales llamadas micodermas que en ocasiones se desarrollan alimentándose del alcohol y la fructosa del vino que terminan convertidos en acetato. Y de ese acetato natural nace este vinagre único, hecho de Pedro Ximénez.

José Antonio Zarzana - Viticultor



ORIGEN	VARIEDAD	GRADO ACÉTICO	VOLUMEN
Jerez de la Frontera	100% Pedro Ximénez	6°	50 cl.

Elaboración

Durante cualquier momento a lo largo de la crianza de nuestro Pedro Ximénez de pasas, las levaduras conocidas como “micodermas”, aprovechando la evaporación de grado alcohólico, pueden atacar a una o varias barricas de Pedro Ximénez, transformando el primitivo “alcohol etílico” del vino, en “acetato de etilo” es decir en “vinagre”. Es la consecuencia del proceso natural de selección de nuestras barricas de Pedro Ximénez, ya que nosotros no corregimos ni alteramos el contenido de las barricas que desarrollan algún tipo de acidez volátil durante su proceso de envejecimiento.

Esta Solera de vinagre nació en el año 1983, cuando el entonces propietario de la compañía D.José Luis Zarzana Palma, empezó a seleccionar y separar las calidades de los vinos que había tenido durante diez años de manera estática, sin reponer la merma de las criaderas, lo cual derivó en dos grandes lotes: uno de acidez volátil alta y otro de acidez volátil equilibrada. El de acidez más alta había perdido densidad y gramos de azúcar así como gran parte del alcohol. Había dejado de ser vino para empezar un camino inexorable hacia el Vinagre.

Se embotella “En Rama”, es decir, sin filtrar y en las mismas condiciones en las que lo extraemos de las barricas de la bodega en el que lo guardamos, por ello mantiene aromas y sabores muy potentes aunque suavizados por los años de crianza en roble. Por su falta de filtración completa puede desarrollar sedimentos naturales que no alteran en absoluto su calidad.

VISUAL

Caoba intenso con ribetes. Al estar embotellado "en Rama", es decir sin filtración de micras, su aspecto no es absolutamente cristalino y tampoco su capacidad de limpieza visual con el paso del tiempo, ya que pueden aparecer en el fondo de la botella sedimentaciones leves de partículas absolutamente naturales que no merman en modo alguno su calidad, sino que son prueba inequívoca de la misma.

OLFATIVA

Acetato de etilo con recuerdo de acetonas, lacas y barnices, para luego suavizarse con pasas, ciruelas y roble muy marcado. Nariz acética muy marcada y punzante, sin llegar a molestar. Transmite mucha untuosidad serenidad y armonía. Dan ganas casi de beberlo en copas.

GUSTATIVA

Sabor intenso, amplio y prolongado. Se nota que es un vino evolucionado, convirtiendo en ácido acético la fructosa y alcohol que originariamente componían una barrica de Pedro Ximénez. Por eso ha perdido volatilidad y bastante densidad. Menos untuoso en boca que un Pedro Ximénez, pero muy punzante sin llegar a ser agresivo, ni dejar de recordar al vino con el que está hecho.



Temperatura de consumo:
ambiente



Copa tastevin homologada.



Al no estar filtrado, 7 años es el
tiempo máximo de conservación
en botella.