

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

✦ PEDRO XIMENEZ ✦



BODEGAS XIMÉNEZ-SPÍNOLA



VIÑEDO:

FAMILIA:

A pesar de contar con una tradición casi tricentenaria, Ximénez Spínola es una bodega atípica en Jerez. Es una Bodega almacenista que sigue estando dirigida por los descendientes de la familia que fundó la Casa en 1729 -algo cada vez menos habitual en la zona- y todos los vinos se elaboran exclusivamente con la variedad Pedro Ximénez, en una denominación (D.O. Jerez-Xérès-Sherry) en la que la uva Palomino es mayoritaria (en torno al 97%). Las tres uvas reconocidas por la D.O. son: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel.

José Antonio Zarzana representa la novena generación de la saga que fundó su antepasado Phelipe Antonio Zarzana Spinola y ha centrado la filosofía de la bodega en la calidad y la exclusividad. Tanto es así que sólo elaboran ediciones reducidas y numeradas.

La bodega consigue su materia prima de las casi 30 hectáreas que actualmente tenemos en propiedad, (en 2005 José Antonio empieza con 3 ha.) y que se cultivan en ecológico (aunque sin certificación oficial).

UVA PEDRO XIMÉNEZ:



Una de las posibilidades que siempre se ha defendido es que la variedad, (que es una variedad blanca), llegó a la Península Ibérica durante el reinado de Carlos I de España y V de Alemania, cuando algunos campesinos de las riberas del Rin y Mosela fueron reclutados para constituir los llamados “Tercios de Alemanes” que conformaban los Ejércitos del Imperio Español, y acompañaron al Emperador de regreso a España tras su proclamación en 1519.

Al parecer, con el Tercio de Alemanes llegaron los viticultores que trajeron a España los primeros sarmientos de unas uvas desconocidas hasta entonces en la Península Ibérica. Se trata de un fruto con grandes similitudes a las variedades “Riesling”, “Weissable” y “Elbling”, pero tras desarrollar en España sus características propias durante casi quinientos años, ha llegado a no coincidir exactamente con ninguna de ellas.

A día de hoy se cree que la variedad de la que proviene es casi con total seguridad una “Elbling” con medio siglo de evolución en tierras muy diferentes a las centroeuropeas.



5 RAZONES POR LAS QUE AMAR A LA UVA PEDRO XIMÉNEZ

1- Tiene el alma de Centroeuropa y las posibilidades elaboradoras del Sur de la Península Ibérica.

2- Tras haber sido maltratada durante siglos, edulcorándola y alcoholizándola, las nuevas posibilidades de elaboración como vino tranquilo de guarda, la convierten en una de las joyas de la viticultura española.

3- Tiene una gran facilidad para alcanzar niveles altos de fructosa, que una vez transformados en alcohol vínico por medio de la fermentación natural, dejan una sensación absolutamente serena y sosegada y casi imperceptible, de ese alcohol fermentativo.

4- Cuando en el campo se la trata bien, ya vinificada se comporta aún mejor. Consigue aromas de una intensidad indescriptible y una capacidad de mejora en botella desconocida hasta la fecha.

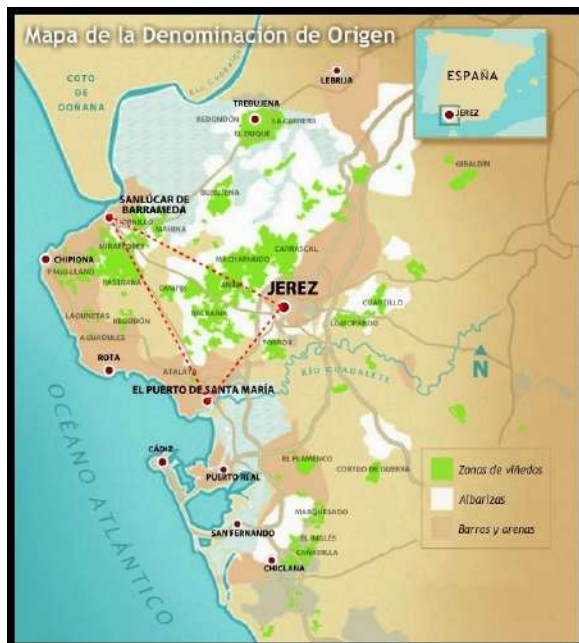
5- Siendo elaborada en el Marco de Jerez, es la uva más versátil de lo que hoy se conoce como “Vinos del Atlántico”. Los vientos de la zona favorecen el punto de acidez justo, que hace que en su piel se desarrolle el equilibrio perfecto con la fructosa de su interior. Llegados a este punto eclosionan sabores y aromas cuyos registros pueden abarcar desde lo más seco a lo más dulce, recorriendo todo el espectro gustativo de una cata profesional, que en otros casos sólo se alcanza utilizando distintas variedades para cada sabor en particular.



MARCO DE JEREZ:

Estamos en la región vitivinícola más importante del Sur de España, se conforma en un fértil triángulo creado entre los municipios de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santa María.

Región productiva, asentada en una zona de tierras calizas próximas a la desembocadura del río Guadalquivir, que estuvo originariamente inundada por lagunas y marismas de agua salada que se conocían conjuntamente con el nombre de “Lago Ligustino”. Una vez desecadas estas tierras, los sedimentos y fósiles que allí se fueron depositando durante millones de años, las convirtieron junto con su extraordinaria acumulación de humedad y sus prolongadas horas de sol directo sobre la vid, en una de las mejores zonas vitivinícolas del Mundo y sin duda la mejor de clima cálido que hay en toda Europa.



TIERRA ALBARIZA:

Tierra Blanca (alba=blanca), compuesta de sedimentos marinos y sales minerales. Muy reflectante, con un alto contenido en carbonato cálcico (cal), con un porcentaje de 25% a 40% de cal. Pobre en materia orgánica (1,3% a 1,5%) y nitrógeno. Es altamente porosa con lo cual ayuda a retener la humedad.

La tierra albariza al ser tan calcárea actúa como un antiséptico natural protegiendo al viñedo de todo insecto/bacteria que venga reptando, así como ayudado por los vientos de levante y de poniente espolvorea la tierra por las vides con lo cual no es necesario añadir ningún antiséptico al viñedo, estamos trabajando en ecológico.



El único hándicap de esta tierra es que al ser tan calcárea obstruye los conductos de la cepa, (los quema, al igual que ocurre con la cal en las lavadoras/lavavajillas) obligándonos a tener que quitar el viñedo y volver a plantar cada 30-35 años con la finalidad de garantizar siempre un rendimiento óptimo de la planta.



Una vez quitado el viñedo estará en “Barbecho” (oxigenando) la tierra durante unos 2-3 años y se plantará con el pie americano (el que se usa tras la filoxera, ya que es más amargo que el pie franco (europeo)) y el injerto de la Pedro Ximénez.

CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS:

En Jerez contamos con 300 días de sol al año, y una pluviometría de 620 l/m², nada mal teniendo en cuenta que La Rioja tiene unos 400. En el subsuelo hay mucha agua, ríos subterráneos, en Jerez está prohibido regar por el Consejo. Influencia de 2 vientos: Levante, este y caliente, Poniente de oeste, fresco y húmedo → trae mucha humedad, que cuenta en los 620 l/m².

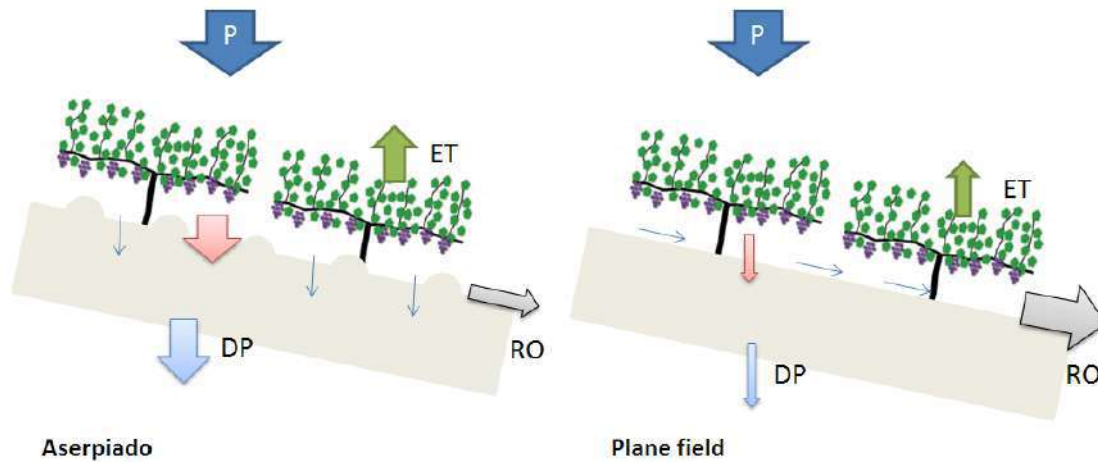
VIÑEDOS:

Nuestras explotaciones están en laderas, no optamos por las viñas en plano, porque el año que es muy lluvioso la parte de abajo de la ladera se encharca y esas cepas posiblemente se vean mucho más afectadas pero se podrán compensar con la zona alta de la explotación, al mismo tiempo que el año que sea especialmente caluroso la zona alta estaría seca mientras que en la parte baja habría humedad y también se compensaría.

Esta compensación también es muy importante desde el punto de vista de procurar una mayor homogeneidad de los vinos de añada.

Años atrás los viticultores miraban eso mucho antes de realizar sus plantaciones, querían terrenos con oscilaciones, porque no existían medios para tratar o mejorar los vinos sino simplemente su evolución en madera. Por eso en Jerez hasta hace poco no existían viñas en plano sino con oscilaciones, ahora sin embargo las grandes bodegas si tienen grandes terrenos en plano porque son mucho más fáciles de trabajar.





En Ximénez-Spínola también hacemos labores de aserpiado en la tierra, - preparación de la tierra para maximizar la captación del agua de lluvia, a base de crear una barreras alrededor de las cepas-, que se realiza a mano y se establecen pequeños bancales para evitar que agua corra hacia abajo sino que se forme una caída lenta de las aguas fluviales y se evitan los pequeños afluentes naturales que forman zanjas que pueden estropear las cepas.

PODA A VARA Y PULGAR:

Trabajamos con la poda a “vara y pulgar” que consiste en formar, a partir del tronco de la cepa, dos brazos sobre los que se dejan cada año una vara de al menos 8 yemas y pulgar de 1 o 2 yemas. En la vara se obtiene la cosecha de ese año y el pulgar se desarrollará hasta ser la vara del año siguiente. Se irán por lo tanto alternando cada año.



CASA Y DOCUMENTACIÓN HISTÓRICA:

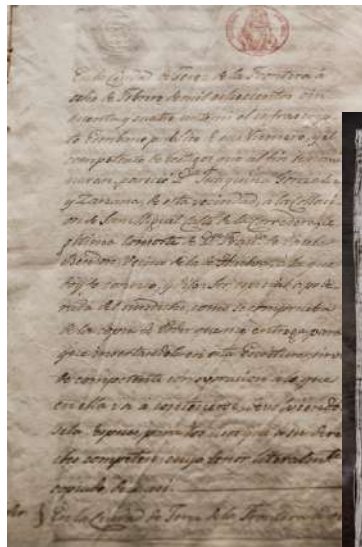
DOCUMENTACIÓN HISTÓRICA:

El fundador de la bodega (año 1729) se llamaba D. Felipe Antonio Zarzana Spínola y los primeros documentos que poseemos en la bodega son de ventas de vino a América y Reino Unido. Todo el procedimiento se realizaba a través de la Casa de Contratación de Sevilla que era una aduana que permitía el envío de vinos a América, poseemos documentos originales de la Casa de Contratación de Sevilla con su sello de la casa real del momento incluido que datan de 1736.

No obstante, el documento más antiguo de la bodega del que se tiene constancia es del año 1729 pero se encuentra en el Archivo Municipal de Jerez porque es Patrimonio de la Ciudad.



Escudo de la Bodega



El **Gremio de la Vinatería** fue una organización gremial que existió en Jerez de la Frontera desde el año 1733 al año 1834 formada por cosecheros viticultores de la zona del actual Marco de Jerez que promovieron las ordenanzas de cosechería las cuales regularon el mercado comarcal del vino de la época de manera proteccionista (los comerciantes querían apretar a los cosecheros para lograr mayores márgenes, y éstos se organizan para protegerse) Tenemos documentos que reflejan que la Bodega (en su momento llamada Felipe Zarzana Spínola y Cia.) formó parte de ese gremio.



EL MALETÍN DEL ABUELO CRISTINO:

La Bodega siempre ha vendido, en sus orígenes, barricas con Pedro Ximénez de pasas a granel (es en el año 2005 cuando se empieza a embotellar coincidiendo con la llegada de José Antonio Zarzana como Bodeguero-Viticultor). En el año 1948 Cristino (abuelo de José Antonio) vendía en exclusividad a la empresa inglesa Morgan & Brothers. Para^o efectuar esta venta Cristino se ayudaba de un maletín, -con el que viajaba en una travesía en barco-, en el que se incluían unos tarros de cristal llenos cada uno con una muestra de cada barrica. En el año 1948 no vendió suficiente cantidad y al tener un contrato de exclusividad no podía vendérselo a ningún otro comprador. Esto propicio un problema a la hora de depositar la nueva vendimia por falta de espacio, y el no disponer de suficiente dinero para abastecerse de más barricas lo agravó. Al final la solución fue la siguiente: destilar barricas para tener más espacio. Al destilar sólo nos quedamos con el % del alcohol, ganando así espacio en la barrica.

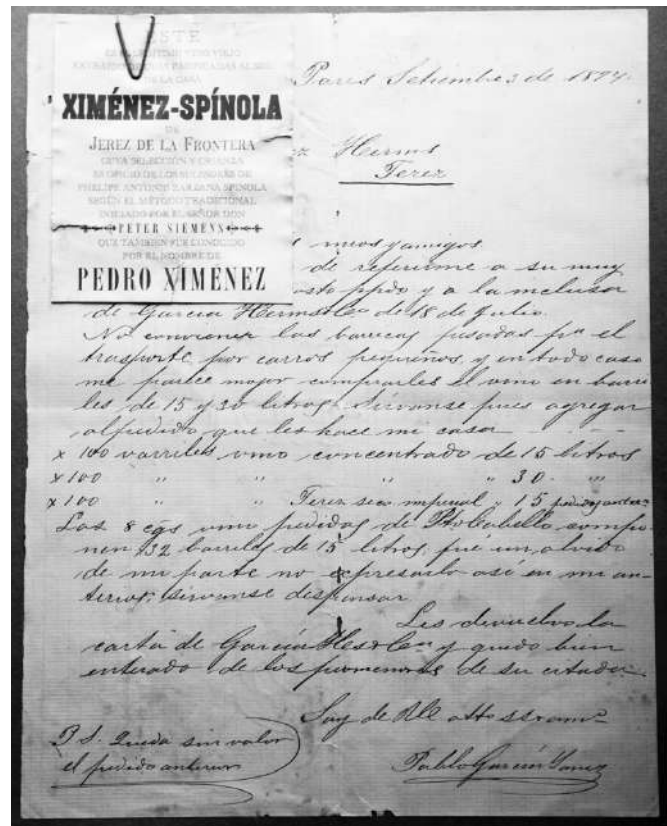
Así pues, Bodegas Ximénez-Spínola es la única bodega en el mundo que destila Pedro Ximénez de pasas. Es carísimo realizar un proceso así porque al pasificar la uva se pierde un 80% (es decir, se obtienen sólo 200 litros por tonelada) y al destilar esa cantidad se quedarían únicamente 90 litros. Esto unido al inmovilizado por los años de envejecimiento dan lugar a un destilado único en el mundo.



ETIQUETA XIMÉNEZ-SPÍNOLA:

La imagen de la etiqueta data de 1894 y hace mención a Peter Siemens, basándose en la idea de que fue una variedad traída por dicho soldado alemán que formaba parte del Tercio Alemán y cuya corrupción fonética ha dado lugar a modificar Peter por Pedro y Siemens por Ximénez. Aunque esta teoría no es la que actualmente parece más certera, la seguimos manteniendo en la etiqueta del Pedro Ximénez Muy Viejo en homenaje a la creación de la Marca.





BARRICAS:

VISITA A LAS BARRICAS:

1- VINAGRE:

En la visita a las barricas pasaremos primero por las barricas del Vinagre que están a la intemperie para acelerar el proceso de acetificación. Aquí se incluye el vino que de alguna forma no está organolépticamente correcto y se está “picando”. El vinagre se desarrolla de la siguiente forma: proviene de la actividad de las bacterias *Mycoderma aceti* o bacterias acéticas que consiguen la transformación por fermentación del alcohol etílico en ácido acético o vinagre. En el caso de nuestro vinagre es 100% DE Pedro Ximénez y no al Pedro Ximénez que es lo que se regula en el marco del Vinagre de Jerez, es por ello que está amparado por nuestro sello propio 100% Pedro Ximénez.

Las Barricas de Vinagre son Roble Americano viejo de 225 litros de capacidad y el Vinagre de la Casa se origina en 1983 de la mano de José Luis Zarzana (padre de José Antonio). Está considerado como uno de los mejores vinagres del mundo por diferentes críticos gastronómicos, a la vista está, ya que es uno de los vinagres usados en un gran número de restaurantes premiados con Estrella.

2- SALA DEL PEDRO XIMÉNEZ Y DEL OLD HARVEST:

Pasamos ahora a una de las salas más emblemáticas de la Bodega, en donde se incluyen las andanas de Old Harvest (Solera de 1964) y Pedro Ximénez Muy Viejo (Solera de 1918).

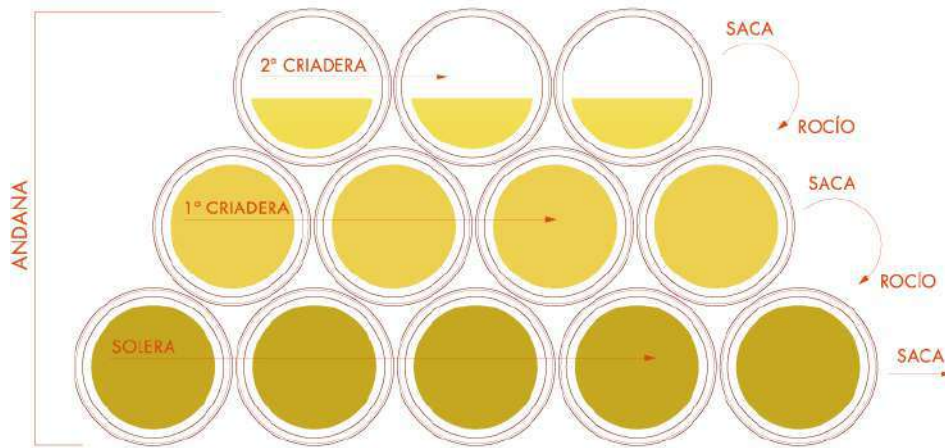
Son barricas viejas de Roble Americano de 225 litros de capacidad previamente envinadas con mostos de PX. Se presentan con el método de Soleras y Criaderas, teniendo la Solera (la fila de abajo más cercana al suelo, de ahí su nombre y es la “esencia o la madre del vino”) y en nuestro caso 4 criaderas, la primera sobre la solera y así sucesivamente.

Se embotella la SOLERA, de la que se puede sacar solo el 20% y el resto fluye de las criaderas, así es como se mezclan añadas. Se hace 1 saca anual. (el Consejo permite 2 sacas del 33% pero nosotros limitamos la saca para proteger la Solera)

Se llegan a tener 18 años de vejez media, si pasa de los 20 se llama VOS.

Solera 1964: de aquí se saca el OH → CRIANZA OXIDATIVA, consiste en dejarlo oxidar en la bodega durante años, para potenciar los aromas. Es como las lentejas: están más buenas el día después.





Sistema de Soleras y Criaderas

En la zona del Jerez se desarrollan dos tipos de crianza: la crianza entendida como guarda y evolución del vino en botas de madera, sometido a la lenta evolución físico-química según las condiciones de su entorno, a la que generalmente nos referimos como "envejecimiento" o "crianza oxidativa"; y la denominada "crianza biológica" bajo velo de flor, en la que el vino evoluciona de forma más dinámica, impulsado por la actividad de un velo biológico formado en la superficie de éste por levaduras específicas y propias de la zona.

NOTA: No obstante, nuestro método de selección en los vinos es totalmente sensorial, no "corremos escalas" sino que ensamblamos barricas similares, para luego hacer un coupage final que cada año cambia de cantidad. Lo que sí se garantiza es una vejez mínima en torno a los 15/ 18 años.

Según explica José Antonio Zarzana "Desde hace más de 100 años, el consejo de nuestros antiguos importadores "always tasting before blending" ha sido nuestra máxima: "cata sensorial de todas y cada una de las barricas antes de empezar cualquier elaboración".



1- SALA DEL ROBLE FRANCÉS:

A la hora de elaborar la referencia Fermentación Lenta, el primer Pedro Ximénez seco del Marco de Jerez, nos encontramos con una problemática en relación al parque de barricas del que disponíamos. Si bien, la Bodega siempre ha envejecido sus vinos en Roble Americano, ahora esa madera no nos favorecía a la hora de elaborar Fermentación Lenta, ya que el Roble Americano tiende a aportar unas notas más dulces (vainilla, café y coco) que el Roble Francés que posee un poro más fino, una microoxigenación más lenta y aporta notas más amargas (almendra amarga, balsámicos y especias) que sin duda beneficia a la hora de fermentar vinos secos.

Así pues, la Bodega tuvo que adquirir barricas de Roble Francés para ese cometido, barricas que posteriormente han tenido más usos en otras elaboraciones como son el caso de PX Cosecha y Brandy Battonage (destilado del anterior).

Es por ello que desde el año 2014 (primera añada de Fermentación Lenta) se ha ido configurando una sala únicamente para las elaboraciones elaboradas con esta madera.

Los Brandies con más envejecimiento de la Casa: Brandy Diez Mil (12 años en tonel de Castaño) y Brandy Tres Mil (12 años en tonel de Castaño y 13 años más en roble americano viejo), se encuentran a día de hoy en la Bodega situada en la calle Chancillería, en pleno centro de Jerez.



CATA:

DATOS:

- Vendimia 100% recolectada a mano.
- Recolección en cajas de máximo 10-15 kg para evitar el deterioro de la uva.
- Proceso de soleo durante 21 días. (La única Bodega del Marco que hace el proceso)
- De 1 tonelada de uva se obtienen 300 kg de uva pasificada (200 litros de mosto).
- Este costoso método de elaboración es el que marca la diferencia en la calidad.
- Debido a este proceso es imposible producir una gran cantidad de botellas
- Inicio vendimia sobre el 20 de agosto.

ORDEN DE CATA

VINOS (desde el más seco al más dulce):

1- FERMENTACIÓN LENTA: Primer PX seco de la historia de Jerez

Vino blanco 100% Pedro Ximenez, que se sobremadura en cepa durante 21 días más adicionales a la vendimia tradicional. Se recolecta a mano en cajas de máximo 15 kilos, para evitar deterioros en el fruto, ya de 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 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 barricas, alcanzándose una estructura muy compleja. La uva sobremadura 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 adquieren sentido.

- En fase visual, es limpio y de color oro intenso con irisaciones verdosas y notas glicéricas al poner la copa en rotación.
- En nariz está marcado por el roble francés que se atenúa con notas de fruta, pasas y ciruelas secas. Carece de oxidación. No hay estridencias, sino armonía de elementos. Las características aromáticas son marcadamente propias.
- En boca es salino y con una acidez equilibrada, típica de nuestro terruño, muy cercano al océano atlántico



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMENEZ —

RESUMEN:

FERMENTACIÓN LENTA: Vino Blanco tranquilo, 100% Pedro Ximénez, 0 gramos de azúcar residual. Se deja sobremadurar en cepa unos 21 días más de la vendimia habitual y posteriormente fermenta en barrica de 300 litros de **roble francés** nueva (es la primera vez que la bodega compra barricas para hacer un vino, porque todas nuestras barricas de roble americano están envinadas con vino de Pedro Ximénez pasificado y daría notas dulces, además el Francés es más astringente que el roble americano), mediante una fermentación gradual de 30 en 30 litros diarios (durante unos 10 días, vamos añadiendo cada día 30 litros a la barrica) para que las levaduras se vayan comiendo los azúcares. Posteriormente tiene 9 meses de barrica con crianza sobre lías y battonage (las lías son levaduras muertas que quedan en el vino y el battonage (agitarlas) ayuda a que no se depositen en el fondo y se mezclen bien con el conjunto del vino).



Primera añada 2014



2- EXCEPTIONAL HARVEST:

Fue el primer blanco de la casa. La primera añada es de 2010.

Sobremaduración en cepa, 21 días más de la vendimia habitual, que provoca que la uva adquiera grado y dulcedumbre natural, sin concentrarse en extremo. Rendimiento final por tonelada de tan sólo 500 litros.

A diferencia del Fermentación Lenta, este vino ha fermentado en depósitos de acero inoxidable, hemos controlado la temperatura (con camisas (conductos) de agua fría alrededor del depósito) y entonces tiene azúcar residual, entre 20-25 g/l.

Criado en sus lías, durante 4 meses en barricas viejas de roble americano viejo previamente envinado con vinos de crianza oxidativa y con un proceso de “Battonage” suave controlado.

- Vino de color oro intenso, → **roble Americano**, oxidación, limpio y brillante, con una aparente densidad poco habitual para un vino blanco.
- En nariz, intenso, con aromas propios de la recolección tardía: higos, pasas, albaricoque y ciruelas, que se mezclan con aromas fermentativos y de bollería, propios de la crianza sobre lías. Desarrolla recuerdos aromáticos muy marcados en su variedad.
- 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. No es posible ser objetivo a la hora de definirlo en un proceso de cata, por las muchas particularidades que concurren en su excepcional y nada habitual elaboración

→ Tanto Fermentación Lenta como Exceptional Harvest son **vinos de guarda** y muy gastronómicos.



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMENEZ —

RESUMEN:

EXCEPTIONAL HARVEST: Vino Blanco tranquilo, 100 % Pedro Ximénez y unos 20 gramos de azúcar residual por litro. Se deja sobremadurar en cepa unos 21 días más de la vendimia habitual y posteriormente fermenta con el hollejo en depósito de acero para poder pararle la fermentación con frío (en conductos de agua fría alrededor del depósito). Se para en 12,5% y unos 20 gramos de azúcar residual por litro. Luego pasa a barricas de roble americano viejo, previamente envinadas con vinos de la casa (oxidativos) y tiene 4 meses de crianza sobre lías y battonage.



Primera añada 2010



DIFERENCIAS ENTRE EL EXCEPTIONAL HARVEST Y FERMENTACIÓN LENTA

1- LA RECOLECCIÓN: Ambos vinos pertenecen a la misma viña en el Pago de Carrascal de Jerez pero:

- Exceptional Harvest se recolecta tras 21 días de sobremaduración en la misma cepa.
- Fermentación Lenta se recolecta fraccionadamente. Las primeras recolecciones con 21 días y las últimas recolecciones con casi un mes de sobremaduración.

2- PRENSADA:

- El Exceptional Harvest se prensa en el lagar en un solo día
- Fermentación Lenta se hace en varias prensadas sucesivas en días alternos.

3- LA FERMENTACIÓN:

- Del Exceptional Harvest es única y homogénea y se realiza en depósito de acero con temperatura controlada.
- La del Fermentación Lenta se hace en barricas de 300 litros de roble francés, aportando cada día 30 litros a cada barrica para que las levaduras diariamente agoten todos los azúcares y los conviertan en alcohol.

4- EL AZUCAR RESIDUAL:

- En el EH queda glucosa residual porque la fermentación se para con el control de frío para que las levaduras dejen azúcar sin transformarla en alcohol.
- En el FL no queda azúcar residual porque las levaduras han ido convirtiendo en alcohol todo el azúcar.

5- LAS PÉRDIDAS POR EL PROCESO DE ELABORACIÓN:

- En EH no hay más pérdidas que la que se produce finalmente por la separación de las lías.
- En FL se pierden muchas barricas porque cada una se comporta de manera diferente al ser de madera (que es materia orgánica) y como en Ximénez Spínola no corregimos los vinos, las que no son homogéneas las desechamos.



6- LA CANTIDAD DE LÍAS Y RESTOS SOLIDOS DE FERMENTACIÓN:

- En el EH se usan muchas lías para aportar acidez que equilibre los azúcares, también se macera mucho hollejo.
- En FL se utilizan pocas lías y poco hollejo ya que en el roble francés es muy sensible a estos sabores y aromas.

7- EL PERIODO EN BARRICA:

- Exceptional Harvest pasa 4 meses en barrica criando sobre lías con battonage suave.
- Fermentación Lenta pasa 6 meses en barrica criando sobre lías con battonage suave.

8- EL TIPO DE BARRICA:

- Exceptional Harvest fermenta en depósito pero luego pasa cuatro meses en barrica de roble americano de 225 litros, que han sido previamente envinadas con nuestro Old Harvest.
- FL fermenta y pasa los 6 meses de crianza en barrica de roble francés que no han tenido envinamiento previo.

9- EL GRADO ALCOHÓLICO:

- Exceptional harvest consigue 12,5%
- Fermentación Lenta que no tiene azúcar residual alcanza 14%

10- EL RESULTADO FINAL:

- El Exceptional Harvest es un vino blanco con azúcar residual
- El Fermentación Lenta es un vino blanco totalmente seco, aunque sus aromas son particularmente característicos de la variedad Pedro Ximénez.



3. OLD HARVEST: *Solera de 1964*

Este “blend” jerezano es el resultado de una cuidadosa mezcla de las soleras 1918 (Pedro Ximénez de Pasas) y 1964 (Pedro Ximénez de Crianza Oxidativa).

Solera 1918: Deshidratación natural por “soleo” que genera unos 200 litros de mosto de pasas. Envejecimiento de no menos de 15 años de barrica de roble americano.

Solera 1964: 100% Pedro Ximénez de crianza Oxidativa. Notas muy parecidas a los “Palo Cortado” y “Olorosos” clásicos, pero con la sutileza y elegancia propia de una uva que en Jerez nunca se ha embotellado con esta elaboración y envejecimiento.

Blend: Las botas seleccionadas de ambas soleras se ensamblan un año antes de ser embotelladas con claro predominio de la crianza oxidativa, pero en las que las aristas del roble quedan redondeadas por el vino de pasas.

- Vino de color ámbar oscuro → oxidación, limpio, brillante, glicérico y acerado con aparente densidad.
- En nariz intenso con aromas de ebanistería, propios de la persistencia del roble y la oxidación, coco, frutos secos
- En boca pleno, rotundo, equilibrado, con un suave retrogusto de dulcedumbre natural que se disipa con un grado volátil alto propio de su vejez. Intenso sin ser pesado, con toques ahumados y torrefactos suaves. Sorprendentemente seco sin “tablazón” y finamente almendrado. Temperatura ideal de consumo 14º.
- 45 g/l azúcar residual



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMENEZ —

RESUMEN:

OLD HARVEST: Vino 100 % Pedro Ximénez con sistema de soleras y criaderas. Solera de 1964, en ese año el abuelo de José Antonio Zarzana (actual bodeguero) llamado Cristino, inició el proceso de soleo habitual y cuando ya llevaba 3-4 días amezaban lluvias, para evitar perder la producción decidió prensar/molturar la uva y dejar ese vino oxidar en barrica, lo que se conoce en Jerez como Crianza Oxidativa. Cada año fue realizando esta labor para crear un sistema de soleras y criaderas con el objetivo de que ese vino de crianza oxidativa le valiera para envinar barricas. Al llegar José Antonio Zarzana a la Bodega, hacieno cata sensorial de todas las barricas decidió embotellar el vino pero para evitar la “tablazón” cortante inicial añadió un porcentaje muy pequeño de mosto de pasas (un 3% aprox.), por eso está calificado como Medium.



Premio App Vivino “Mejor Sherry del Mundo” 2018
Solera 1964



4. PX COSECHA:

Soleo entre camadas (calles entre las cepas), para que durante los periodos de sombra, el hollejo pueda acumular acidez tartárica. Se obtienen solamente 300 kilos de pasas (obteniendo solamente 200 litros de mosto por cada tonelada de uva fresca).

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.

- Oro intenso limpio y brillante, nada oxidado ni turbio, y manteniendo las tonalidades propias de un zumo natural de uva. No se observan ribetes pero sí presenta lágrima glicérica propia de su fermentación natural.
- 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.
- 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.
- >180 g/l azúcar residual

NUESTROS VINOS SON NATURALMENTE DULCES NO DULCES NATURALES

- **Los vinos naturalmente dulces** son aquellos en los que el **alcohol y el azúcar** residual que contienen vienen directamente **de la uva**, por lo que no se añade ninguna sustancia que no sea propia de la uva.
- Los **Vinos dulces naturales** son aquellos que para conseguir una gran cantidad de azúcar residual en el vino se les añade alcohol vínico cuando ya tienen el azúcar que buscan.



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMÉNEZ —

RESUMEN

PX COSECHA. Vino 100% Pedro Ximénez pasificado mediante soleo. Se ponen los racimos uno a uno sobre unas esterillas y se voltean cada 8 o 9 horas para que se deshidraten bien por ambos lados. Una vez convertidos en pasas fermenta en barricas de roble francés nuevas, llenando la barrica hasta arriba e impidiendo la oxidación del vino. Sólo tiene 2 meses de barrica, lo idóneo para conservar su increíble frutalidad.



*Primera añada 2017
Se presentó en Vinoble 2018*



5. PX VINTAGE:

La uva 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.

Por cada tonelada de uva se obtienen solamente 300 kilos de uva pasificada (200 litros finales).

Este vino obtiene su alcohol de forma natural aprovechando la uva menos deshidratada que llega al lagar en los primeros días de soleo (es una pregunta habitual, porque mucha gente no entiende como “arranca” la fermentación con tanto azúcar residual).

Fermenta en barrica de Roble Americano hasta alcanzar los 12%, graduación a la que se mantiene durante 12 meses en madera.

- En la fase visual, muestra un color ámbar intenso, limpio y brillante, con notas glicéricas al poner la copa en rotación.
- En nariz, uva madura, pasas, ciruelas pasas; con recuerdos fermentativos, sin oxidación y apenas madura. Miel, caramelos, dátiles.
- En boca, entrada fresca y aterciopelada, acidez muy integrada que facilita la experiencia de la cata, dátiles, higos y, por supuesto, pasas.
- El paradigma de un zumo de pasas fermentado.
- >300 g/l azúcar residual



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMENEZ —

RESUMEN

PX VINTAGE. Vino 100% Pedro Ximénez pasificado mediante soleo. Se ponen los racimos uno a uno sobre unas esterillas y se voltean cada 8 o 9 horas para que se deshidraten bien por ambos lados, hidratación homogénea, si no fuera así se quemaría de un lado y provocaría la llegada de hongos. Una vez convertidos en pasas fermenta en barricas de roble americano viejo (fermentación con uvas menos pasificadas, dos fases) previamente envinados con vinos de pasas y se deja espacio en la barrica para facilitar la oxidación del vino. Tiene 12 meses de barrica. Vino de añada.



*Primera añada 2013
Botella de 37,5 cl.*



6- PX MUY VIEJO: *La Joya de la Bodega. Solera de 1918.*

Una vez cortada la uva se expone al sol durante al menos 21 días en racimos, deshidratándose de forma lenta y progresiva, concentrando la fructosa vínica propia de su variedad y aportando una elegante dulcedumbre natural.

Por cada tonelada de uva se obtienen solamente 300 kilos de uva pasificada (200 litros de mosto final). Proceso de envejecimiento de al menos 15 años en barricas de roble americano viejo. Solera de 1918. Por su calidad y escasez está considerado un “vino de culto”.

La producción anual nunca sobrepasa las 10.000 botellas. Se clarifica por decantación natural en barrica y va directo a la botella, tras un filtro suave de celulosa, que lo ayuda a no perder sus aromas y sabores naturales.

- En la fase visual, color caoba intenso. Sutiles reflejos yodados, muy brillantes y propios de los 15 años de crianza oxidativa. Al mover lentamente la copa, la lágrima delata el intenso alto de fructosa y su punto glicérico natural. (más de 350 g. de azúcar residual por litro)
- En nariz, la intensidad de la pasa es arrebatadora y rotunda, dominando claramente frente al resto de los aromas. Notas de café torrefacto y chocolate negro muy típicas del envejecimiento prolongado que le dan un toque elegante.
- Excepcional suavidad en boca y sutileza en su contenido alcohólico natural, que le aportan gran finura. Sigue dominando 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 interminable
- >300 g/l azúcar residual



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

PEDRO XIMENEZ

RESUMEN

PX MUY VIEJO. Vino 100% Pedro Ximénez pasificado mediante soleo. Se ponen los racimos uno a uno sobre unas esterillas (antiguamente era esparto, ahora es parafina alimenticia, ya que el esparto ha sido prohibido por sanidad) y se voltean cada 8 o 9 horas para que se deshidraten bien por ambos lados. Una vez convertidos en pasas se incorpora a la última criadera, pasando al sistema de soleras y criaderas (sólo realizamos una saca anual con el 20% de la barrica, el Consejo permite 2 sacas anuales del 33%). Tiene solera (la madre del vino) de 1918, iniciado por el bisabuelo de José Antonio Zarzana (actual bodeguero) llamado José Zarzana. En el soleo obtenemos 200 litros por tonelada una vez deshidratada la uva. De esta elaboración han partido todas las demás. Es junto con el Brandy Tres Mil la elaboración más representativa de la Bodega.



Solera de 1918



DESTILADOS:

7- BRANDY BATTONAGE:

Destilado de vino PX Cosecha, cuyo resultado de la destilación reposa 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.

- Oro pajizo clarísimo, limpio y brillante, sutilmente oxidado, pero sin las típicas irisaciones de vejez propias del sistema de soleras.
- A copa parada es una clara destilación con los aromas propios del vino que le da origen. Hay notas de ciruela madura y en rotación llegan recuerdos de manzana verde, sin que la volatilidad alcohólica, desequilibre la exuberante y limpia manifestación frutal de este particularísimo destilado.
- 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.



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMENEZ —

RESUMEN

BRANDY BATTONAGE: Destilado del vino Cosecha, una vez destilado se introduce en las barricas de Cosecha (roble Francés) con las lías del vino (de la fermentación vínica) y con un proceso intenso de Battonage, durante 8 meses. Tiene 40% y aunque aparece amparado bajo nuestro Sello Propio, puede estar catalogado como Brandy de Jerez, ya que al no estar tanto tiempo en barrica (y no envinada) no supera el gramaje de azúcar de 35 g/l permitido por UE. En este caso se busca la frutalidad y no la vejez.



Primera añada 2018. Es un Brandy del año



8- BRANDY DIEZ MIL BOTELLAS:

Destilado de vino Pedro Ximénez pasificado, que se extrae de las “Criaderas” que forman parte de la primera fase del proceso de envejecimiento de nuestro Brandy San Cristino “Solera 1948”. Así, una vez obtenido el aguardiente de alcohol, este brandy se envejece durante 12 años en toneles de madera de castaño de 750 litros, previamente envinados con Pedro Ximénez de pasas.

La particularidad del castaño es que es una madera que no aporta excesivas notas tánicas, siendo muy respetuosa con el producto originario. Hasta cierto punto, mantiene un equilibrio, que no es agresivo ni astringente, e incluso ayuda a que perviva algún rasgo frutal.

El castaño era la madera básica de la tonelería de Jerez, antes de 1939, fecha en la que la deforestación provocada por la guerra civil obligó a sustituirla por el roble americano. Por ello, ninguno de los 38 toneles que componen esta criadera, tiene menos de 75 años.

- 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.
- 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 se debe básicamente a la oxidación, siendo una fragancia elegante nada agresiva.
- En boca mantiene un equilibrio sereno con un retrogusto sutil de dulcedumbre natural que ayuda a limar las aristas alcohólicas. 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.



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMENEZ —

RESUMEN

BRANDY DIEZ MIL: Destilado de Vino pasificado de la Casa (PX Muy Viejo). Si por tonelada obtenemos 200 litros (una vez deshidratada la uva), al destilar se queda en 90 litros. Es decir, 90 litros de destilado por tonelada. El Brandy Diez Mil está 12 años en toneles de Castaño de 750 litros de capacidad, previamente envinado con vinos de pasas.

***PREGUNTA HABITUAL*:** ¿Por qué es *Liquor de Brandy* en lugar de *Brandy*? Tanto el Brandy Tres Mil como el Brandy Diez Mil están catalogados como *Liquor de Brandy*, esto es así porque superan el máximo permitido de gramaje de azúcar residual por la UE, que se limita a 35 g/litro. Superada esa barrera (unos 90 g/litro) se debe incluir la palabra *Liquor*.



Diez Mil botellas para todo el mundo



9- BRANDY TRES MIL BOTELLAS:

Destilado de vino Pedro Ximenez de pasas, que forma parte de la segunda fase del proceso de envejecimiento de los brandies .La primera fase es la misma del 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.

- A la vista navega entre el ámbar oscuro y el caoba no muy intenso, con ribetes verdosos muy propios de su prolongado envejecimiento. Limpio y brillante como consecuencia de su estabilización a lo largo de los años.
- 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.
- 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. Placentera percepción sensorial muy larga y absolutamente inolvidable.



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMENEZ —

RESUMEN

BRANDY TRES MIL: Destilado de Vino pasificado de la Casa. Si por tonelada obtenemos 200 litros (una vez deshidratada la uva), al destilar se queda en 90 litros. Es decir, 90 litros de destilado por tonelada. El Brandy Tres Mil está 12 años en Barrica de Castaño y 13 años en Barrica de Roble Americano. Es decir, 25 años de envejecimiento, con un rendimiento de 90 litros por tonelada lo sitúan como uno de los Brandy más exclusivos del mundo.

Destilados del PXMV → únicos en el mundo. (Historia del maletín del abuelo Cristino) Muy exclusivos.

12 años en barrica de castaño español → B 10.000
+13 años en Roble americano → B 3.000



Tan sólo tres mil botellas para todo el mundo



OTRAS ELABORACIONES:

10- VINAGRE 100% DE PEDRO XIMÉNEZ:

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.

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, embotellado directamente desde la barrica con una filtración mínima, 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.

- Caoba intenso con ribetes. Al estar embotellado "en Rama", su aspecto no es absolutamente cristalino, ya que pueden aparecer en el fondo de la botella sedimentaciones leves de partículas absolutamente naturales.
- 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.
- 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. 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



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

PEDRO XIMENEZ

NOTA:

Es el primer vinagre 100% 'de' Pedro Ximénez, que no 'al' Pedro Ximénez, elaborado en el Marco de Jerez. El 'de' quiere decir que es un vinagre **100% de uva Pedro Ximénez**, mientras que 'al' se emplea para identificar uno de los tipos de Vinagre de Jerez semidulces amparados por la Denominación de Origen y hace alusión al añadido del vino del mismo nombre al condimento base durante su crianza para endulzarlo. Por eso el Vinagre de la Casa está amparado bajo la 'Denominación de la Varietal Pedro Ximénez de Acreditación Propia', porque hacer vinagre al Pedro Ximénez consiste en añadir Pedro Ximénez de pasas a una acetificación de uva Palomino con añadido de mosto de pasas.



*"En Rama" = filtración mínima
Más intensidad y sabor*



11- CIGARS CLUB:

Destilados pensados para crear la armonía perfecta con el cigarro puro. Sólo hay 350 unidades por cada fortaleza (hay 3 fortalezas: alta (CC3) – medio (CC2) – baja (CC1))

Desde 1729 Ximénez-Spínola es conocida por ser la única bodega de España dedicada exclusivamente a la elaboración de vinos y brandies de uva Pedro Ximénez.

El brandy es el mejor acompañamiento para fumar puros, debido a la nobleza de su materia prima, ya que es el único destilado del mundo obtenido directamente del vino. Cigars Club es un destilado con la calidad y la delicadeza expresiva de un vino ya envejecido, que se destila y se envejece en barricas de roble durante un mínimo de 25 años en el sistema tradicional de "Soleras" (12 años en Castaño y 13 más en Roble Americano).

Con su selección natural, buscamos compensar el amargor en los dos últimos tercios del cigarro, equilibrando las sensaciones y aportando armonía a los momentos finales. Las notas dulces y fuertes compensan la sequedad y el amargor en el maridaje con los puros.

Con tres niveles de "fortaleza" y una producción anual de 350 botellas por tipo para todo el mundo, es posiblemente el Brandy español más limitado y exclusivo que existe actualmente en el mercado.

Esto sumado a la cantidad de cigarros puros catados por todo el equipo con cada nivel de fortaleza (proceso de selección de barricas muy caro) y la infinidad de horas dedicadas a seleccionar Brandy de diversas barricas hasta alcanzar el equilibrio buscado con cada cigarro, han convertido su selección –ya por sí costosa al venir destilado de Pedro Ximénez–, en un “caso extraordinario” de dedicación, paciencia y desgaste material y profesional, que inevitablemente se refleja en el precio de salida que finalmente ha adquirido.



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMENEZ —



CIGARS CLUB 1: Graduación alcohólica baja (42,59 % varía según año porque son barricas independientes). Intensidad aromática sutil, pasas e higos finos. Madera integrada que redondea. Destilado de vino 100%. Envejecido en barrica de roble americano

CIGARS CLUB 2: Graduación alcohólica media (45,48 % varía según año porque son barricas independientes). Intensidad aromática moderada, pasas y ciruelas secas. Madera presente y prolongada. Destilado de vino 100%. Envejecido en barrica de roble americano



CIGARS CLUB 2: Graduación alcohólica alta (47,12 % varía según año porque son barricas independientes). Intensidad aromática muy persistente, pasas muy presentes. Madera ostensible y recia sin perder la redondez. Destilado de vino 100%. Envejecido en barrica de roble americano.



DENOMINACIÓN VARIETAL PROPIA

Todas las referencias que no entren dentro de la D.O. Jerez-Xérès-Sherry (que para empezar si no tienen 15% no entran) aparecen amparadas bajo nuestro Sello de Denominación Varietal Propio. Los únicos vinos que forman parte de la D.O. Jerez-Xérès-Sherry son: Pedro Ximénez Muy Viejo y Old Harvest, el resto bajo el Sello propio:



¿Qué estatus tiene?

El sello de la Denominación Varietal es equivalente al sello de la certificación de un Vino de Pago. La diferencia entre ambas cualidades certificadas radica en que el vino de pago se basa en el *terroir* y el vino de Denominación Varietal se basa en una única variedad de uva 100% (no al 85% legal), y se elabora siguiendo procesos diferentes a los de la Denominación de Origen donde radique la bodega. Como en nuestro caso radicamos en la D.O Jerez y todos los pagos esta registrados a nombre de esta denominación, nosotros no podemos hacer vino de pago (lo cual por otra parte no es nuestra intención). Además, para que fuese Pedro Ximenez de la D.O Jerez, el vino tendría que tener las siguientes características: 220 g de azúcar por litro y 15 grados de alcohol. Desde 2014 la Junta de Andalucía nos permite llevar a cabo un proceso de acreditación propia que ellos mismos certifican con la autorización del Ministerio de Agricultura. En este caso somos la única bodega de España con dicho proceso de certificación para vinos varietales 100% Pedro Ximenez.

¿Es una D.O. reconocida a nivel nacional o europeo?

No lo es, puesto que la denominación no es de origen sino de variedad de uva. En cualquier caso, todos nuestros vinos provienen de uvas procedentes de Jerez superior y están amparados por la D.O Jerez hasta el momento mismo de embotellarse, en el que cambian a la normativa de vino varietal por sus cualidades organolépticas diferentes a los vinos de Jerez.

Sobre el sello

El sello se nos autorizó con la primera añada certificada de acreditación propia y el escudo que en él aparece, es el primitivo escudo del gremio de viticultores de Jerez, que es el escudo de la ciudad. Para nosotros siempre ha sido importante que el escudo de Jerez aparezca en nuestro sello, para que no se confundan las uvas que componen nuestra producción y que son de aquí de Jerez, con respecto a las que otras bodegas traen de Montilla con permiso del Consejo Regulador.



DECÁLOGO XIMÉNEZ-SPÍNOLA
10 ASPECTOS DIFERENCIALES

- 1- Desde 1729 estamos dedicados a la uva Pedro Ximénez.
- 2- La variedad que ponemos en valor es la “PX Xeres” una uva al borde de la extinción e infinitamente menos difundida que la “PX Montilla”, que es la PX más conocida y vendida en el Mundo.
- 3- Fermentamos con la levadura natural “sacaromices baética”. No nos hemos sumado a la tendencia de las levaduras seleccionadas genéticamente.
- 4- El arranque de nuestra fermentación es espontáneo y en consecuencia muchas barricas se descartan por selección natural.
- 5- Nuestro método de selección en los vinos es sensorial, no “corremos escalas” sino que ensamblamos barricas similares, para luego hacer un coupage final que cada año cambia de cantidad.
- 6- Vinificamos, destilamos y acetificamos mostos 100% procedentes de uva Pedro Ximénez, siguiendo las mismas normas de cata sensorial implantadas en nuestra casa y nunca ensamblamos siguiendo el “patrón de escalas decrecientes del Jerez”.
- 7- Desde hace más de 100 años, el consejo de nuestros antiguos importadores “always tasting before blending” ha sido nuestra máxima: “cata sensorial de todas y cada una de las barricas antes de empezar cualquier elaboración.
- 8- Somos la única bodega de Jerez que integra con esta variedad todos los procesos productivos en la misma finca: desde el cultivo hasta el embotellado.
- 9- Somos la única bodega de Jerez donde la opinión del “Comité de Cata” tiene más peso que la de cualquier asesor enológico. Nuestro vino es un logro familiar, no una genialidad individual.
- 10- Tenemos los rendimientos de destilado por tonelada de uva más bajos del Mundo.



RESUMEN - TIPS

LA HISTORIA:

- **BODEGA FUNDADA EN 1729 (Phelipe Antonio Zarzana Spínola):** Compañía que sigue siendo independiente y que a pesar del paso de los años sigue bajo la plena propiedad de la familia que la fundó, actualmente 9ª generación José Antonio Zarzana.
- **ESPECIALIZADOS EN LA UVA PEDRO XIMÉNEZ**
- **EL PASO DE LOS SIGLOS HA SERVIDO PARA SEAMOS LO QUE SOMOS.** Muy diferentes en el Marco. Prima la calidad frente a la cantidad.
- **HEMOS OBTENIDO LA PRIMERA DENOMINACIÓN VARIETAL DE ESPAÑA.**

LA TIERRA:

- **TIERRA “ALBARIZA”:** El origen de la palabra procede de nuestra pertenencia al imperio romano y viene del latín “alban/albantis”=“blanca”. Tierra de aluvión, muy apreciada ya desde el siglo III a.C. y cuya composición solo es comparable al suelo de Champagne.
- **ES 75% DEL CONTENIDO DE ESTA TIERRA ES PURA CAL:** La cal es un desinfectante natural, hoy día la presencia de cal nos permite llevar a cabo una agricultura ecológica sin pesticidas que estamos implantando en todas nuestras explotaciones.
- **LA CAL ADEMÁS ES UN POTENTE ACUMULADOR DE HUMEDAD:** No solamente ayuda a conservar agua de lluvia en el subsuelo, sino que permite la existencia de ríos subterráneos que hacen que no sea necesario el riego.
- **EL ÚNICO PROBLEMA DE LA CAL ES SU POTENCIA SECANTE Y OBSTRUCTIVA:** Evita las infecciones pero con el tiempo va obstruyendo los conductos que llevan el agua a la uva. En Jerez las cepas no suelen durar más de 40 años.
- **AQUÍ LA UVA “PEDRO XIMÉNEZ/ EBLING” HA ENCONTRADO CONDICIONES PERFECTAS PARA ACLIMATARSE:** Durante los últimos 500 años la uva ha evolucionado muy positivamente. hoy se sabe que no es 100% origen Riesling y también que el nombre proviene del comerciante holandés Pieter Simonz.



LA CATA DE NUESTROS VINOS / SALA DE CATA:

FERMENTACIÓN LENTA:

- El primer blanco seco de uva P.X. hecho en jerez.
- De uva sobremadura para que llegue a 14º naturales.
- 30 litros de mosto al día por barrica de roble francés.

EXCEPTIONAL HARVEST:

- Pedro Ximénez blanco con muy leve fructosa residual.
- El battonage equilibra mucho los aromas y la acidez.
- Sigue el método los grandes blancos centroeuropeos.

OLD HARVEST / SOLERA 1964:

- Un vino nacido de las dificultades climatológicas de 1964.
- Con los años ensambló matices secos con los de la P.X.
- Tiene 17º naturales imperceptibles en comparativa.

COSECHA:

- Con la frutalidad de P.X. que moriría tras la oxidación.
- Demuestra el origen centroeuropeo de la variedad.
- La explosión frutal vive mientras el roble no la destruya

VINTAGE:

- El vino más didáctico que elaboramos.
- Así nace un Pedro Ximénez viejo a la usanza clásica.
- Aún el torrefacto y la madera respetan a la uva pasa.

P.X. MUY VIEJO / SOLERA 1918:

- Un vino que nace de una división familiar de opiniones.
- Al estar en la edad justa, carece del exceso y la pesadez.
- El roble respeta la pureza del grado y acidez naturales.



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

PEDRO XIMENEZ

LA DESTILACIÓN: Es una manera de elaborar un perfume que se puede beber. Todos nuestros destilados vienen de vinos hechos a partir de vino de uva pasificada.

BRANDY BATTONAGE:

- El primer brandy de España elaborado con battonage.
- Las barricas y lías son las de nuestro expresivo cosecha.
- Las proteínas y el sedimento lo suavizan sin tener vejez.

BRANDY 10.000 BOTELLAS / CRIADERA 1948:

- Nacido de las dificultades de tonelería tras la guerra.
- Tonel de castaño, la madera más española y respetuosa.
- A pesar de los 12 años, la fruta aún se percibe muy sutil.

BRANDY 3.000 BOTELLAS / SOLERA 1948:

- El brandy anterior, con 12 años más en roble americano.
- La intensidad oxidativa es muy alta, aunque agradable.
- Indescriptible equilibrio entre vejez y grado alcohólico.



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

— PEDRO XIMENEZ —

