

## PEDRO XIMÉNEZ

D.O. Montilla - Moriles, España

Procede de viñedos propios de la familia, cultivados en la Sierra de Montilla, subzona de superior calidad de la Denominación de Origen. Viñedos situados en las Parcelas Rosales, Cerro Macho y Tres Picos.

### VINIFICACIÓN

Tipo de vino

PEDRO XIMÉNEZ

Variedad

100% PEDRO XIMÉNEZ

Alcohol

15% Vol.

Elaboración

La uva de la variedad Pedro Ximénez, es recolectada en perfectas condiciones de sanidad y maduración en el mes de Agosto y Septiembre, en pequeñas cajas de 15Kg. para no dañar el grano.

Es soleada manualmente durante unos días, hasta que se produce una deshidratación parcial por el efecto solar, quedando así una concentración de azúcar natural del fruto. Esta uva ya en el lagar por medio de una prensa horizontal, es exprimida, obteniendo así un mosto denso al que se le adiciona alcohol vínico para terminar el proceso.

Este vino, por las dificultades climáticas que existen para llevar a cabo el proceso correctamente; ya que humedades excesivas y lluvias pueden comprometer la calidad del producto por una excesiva merma de kilos que se produce por la deshidratación, así como por la alta manipulación que se requiere para procesarlo, tiene un elevado costo de elaboración, y además, solo es posible hacerlo en la zona Montilla-Moriles, que es la única del mundo que reúne las condiciones óptimas requeridas en cuanto a variedad, clima y suelo.



Botellas  
75 cl.



-5 °C



Chocolates, pastas,  
pasteles, helados etc.  
ideal para postro  
muy frío en copa.



desde 1954

FAMILIA JIMÉNEZ  
Sierra de Montilla



Rubí o caoba oscuro casi negro, con elegantes reflejos yodados. Ribete ambarino y oro viejo. Lágrima perezosa con reflejos casi rojos. Extremadamente denso.



Nariz intensa, notas suaves a café, chocolate y anís. Aroma agradabilísimo a higos secos, dátiles maduros, miel, yema quemada, pasas, caramelo líquido y pastelería.



El paso en boca es muy dulce, aterciopelado, carnoso, denso, untuoso y contundente. Retronasal complejo y aromático con un toque sutil de acidez de piel de limón. Final largo, amplio y con carácter.