Ximénez Spínola Fermentación Lenta 0.75l



XIMÉNEZ-SPÍNOLA
PEDRO XIMENEZ



Kód produktu	SP011400

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Pedro Ximénez vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Jerez - suché

Velmi vzácné suché bílé víno z odrůdy Pedro Ximénez. Pomalou fermentaci zajišťuje přidávání 30 litrů nového vína do již prokvašeného ve 300l sudech. Zářivá zelenožlutá barva s bohatou viskozitou. Vůni doprovází intenzivní projev sušeného ovoce, vanilky a kvetoucího akátu. Chuť je dostatečně strukturovaná s pikantní kyselinkou a tělnatým, hřejivým charakterem. Dlouhý, minerální závěr s medovou koncovkou. Rarita!

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Ximénez Spínola Fermentación Lenta 0.75l

Popis

Jedna z nejmenších bodegas v Jerezu, která se zaměřuje na odrůdu Pedro Ximénez. Vinařství založil v roce 1729 Phelipe Antonio Zarzana Spínola. V současnosti bodegu vede José Antonio Zarzana. Hospodáří na 16 ha vinic v organickém režimu. Pěstují jen odrůdu PX, která se pomalu vytrácí z oblasti. Filozofií je nabízet klientům mimořádně kvalitní vína, která se vymezují kritériím apelaci. Unikátním je suché PX – Fermentación Lenta. Není mnoho vinařství, která by svůj úspěch postavila na jediné odrůdě révy – a to ještě takové, která byla po dlouhou dobu téměř zcela mimo zájem veřejnosti. Přesně to však od roku 1729 činí vinařství Bodegas Ximénez-Spínola. Pracují výhradně s odrůdou Pedro Ximénez a vytvářejí řadu fascinujících suchých i dezertních vín a sherry, do nichž promítají celých 300 let svých zkušeností. Vinice se nacházejí v oblasti, která je pro pěstování odrůdy Pedro Ximénez ideální – mezi městy Jerez, Sanlúcar de Barrameda a El Puerto de Santa María. Území tvoří křídové půdy v blízkosti ústí řeky Guadalquivir; tato oblast byla kdysi zaplavena lagunami a slanými bažinami, známými jako „jezero Ligustino“. Poté, co laguny a mokřady vyschly, staly se usazeniny a zkameněliny, které se zde hromadily po miliony let, dokonalým podkladem pro pěstování révy. Kombinace zadržování vláhy a dlouhých hodin slunečního svitu dala vzniknout jedné z nejlepších vinařských oblastí na světě. Vinařství produkuje širokou škálu tichých vín, brandy, sherry a vinných octů – to vše výhradně z odrůdy Pedro Ximénez.

Hlavní parametry

Značka	Ximenez Spinola
Detail	Ikonické víno
Barva	bílá
Odrůda	Pedro Ximenéz & PX
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Andalusie, Jeréz & Xeréz, Španělsko
Ročník	2016
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní , raritní kousek
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	14,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
EU & výrobce	Ximénez-Spinola - Jerez-Sanlucar desvio Km. 1 -5 Las Tablas - 11408 Jerez de la Frontera - Cádiz - España, Španělsko