

NOTA DE LOS ELABORADORES

Este vino, aunque tiene un alto contenido en azúcar, no resulta para nada empalagoso, debido al equilibrio existente entre la azúcar, la acidez y las sustancias polifenólicas. Nuestro pedro ximenez 1730 es un magnifico ejemplo de lo que debe ser un pedro ximenez de Jerez, es una joya, fruto de años de envejecimiento en botas de roble americano.

Ana Real, enóloga

PRODUCCIÓN: 1000 botellas

VARIEDAD: 100% Pedro Ximenez

CRIANZA: 30 años de envejecimiento

GRADO ALC.: 17% Vol.

Acidez total: 3,50 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 450 g/L.

ELABORACIÓN: Este vino esta elaborado con uva Pedro Ximenez. La vendimia se realiza a finales de agosto o principios de septiembre dependiendo del año. Una vez recolectada se tumban los racimos al sol y se deja que la uva se pasifique.

Se extrae el zumo de la uva pasa y se deja que inicie levemente la fermentación, apagándose inmediatamente mediante la adicción de alcohol vínico hasta una graduación de 15 % Vol.

El proceso de envejecimiento es mediante crianza oxidativa por el sistema jerezano de solera y criaderas, en botas de roble americano de aprox. 500 litros de capacidad.

Durante el largo periodo de envejecimiento de este pedro ximenez, se produce un complejo proceso en el que se unen la extracción de compuestos aromáticos de la madera, la oxidación y la concentración de las sustancias del vino, aun conservando las notas de pasificación. Este vino llega a alcanzar los 17 % Vol de graduación alcohólica.

NOTA DE CATA: Color caoba. Presenta en la copa un lagrimeo muy acusado debido a su gran densidad. Presenta un aroma con predominio del olor a uvas pasas y cuenta además con, notas de azúcar tostado y café, así como ligeras notas de madera y vainilla. En boca es dulce, sin ser empalagoso, cálido y aterciopelado. Presenta un exquisito sabor a pasas con notas de café y madera, con un postgusto ligeramente amargoso. Gran persistencia en boca.

Vinos Bodegas Álvaro Domecq: La Jaca Manzanilla, Aranda Cream, Alburejo Oloroso, La Janda Fino, 1730 Oloroso Vors, 1730 Pedro Ximenez, 1730 Palo Cortado, 1730 Amontillado, PX Viña 98, 1730 vinagre de Jerez Reserva, Vinagre de Familia, Veragua y Duque de Veragua

LA BODEGA

En el año 1998 Álvaro Domecq Romero adquiere las antiguas Bodegas de Pilar Aranda y comienza a diseñar una estrategia orientada a la producción y comercialización de productos sellados por la calidad, diferenciándose de la amplia oferta existente, con vinos de largo periodo de envejecimiento, alta calidad y auténticos representantes de lo que son los vinos de Jerez.

PUNTUACIONES Y OPINIONES

ANUARIO EL PAÍS

94 pts.



ÁLVARO DOMEQ S.L.

1730 PEDRO XIMENEZ

