

NOTA DE LOS ELABORADORES

Nuestro Viña 98 es un Pedro Ximenez joven y lleno de sabor a pasas. Muy agradable para tomar como postre.



Ana Real, enóloga

PRODUCCIÓN: 12.000 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Pedro Ximenez

CRIANZA: 5 años de envejecimiento.

GRADO ALC.: 15 % Vol.

Acidez total: 3,5 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 400 g/L

ELABORACIÓN: Este vino está 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 adición 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.

Hemos querido que el periodo de envejecimiento de este Pedro Ximenez, no sea excesivamente largo para que se conserven y predominen los aromas y sabores a uvas pasas.

NOTA DE CATA: Aspecto: Brillante y color castaño con ribetes caoba. De gran intensidad en nariz, predomina el olor a uvas. En boca presenta un exquisito sabor a pasas. Es dulce, sin ser empalagoso, con un buen equilibrio entre acidez y azúcar y un regusto ligeramente amargoso propio de las uvas pasas. Buena persistencia en boca.

Formato: Caja de 6 botellas de 750 ml.

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.