

CLUB DE VINOS

FERMENTACIÓN LENTA PEDRO XIMÉNEZ

Vino blanco – fermentado en barrica – tapón de corcho

Uvas: 100% Pedro Ximénez

Zona: Jerez de la Frontera (Cádiz)

Producción limitada: Elaborado a partir de uvas sobremaduradas en la propia cepa durante 21 días adicionales, con rendimientos muy bajos y un proceso de elaboración extremadamente artesanal.

Crianza: Fermentación en barricas de roble francés de 300 litros mediante un proceso de llenado diario que da nombre al vino. Posteriormente permanece seis meses sobre sus lías con suaves battonages, aportando complejidad, volumen y capacidad de guarda.

Descripción: Pocas veces una Pedro Ximénez muestra una cara tan distinta. Ximénez-Spínola desafió la tradición elaborando un vino completamente seco a partir de una variedad conocida precisamente por su riqueza en azúcares. La sobremaduración de la uva, la fermentación lenta en barrica y el trabajo sobre lías dan lugar a un blanco profundo, complejo y con una extraordinaria capacidad de evolución en botella. Un vino singular, expresivo y con personalidad propia, capaz de sorprender incluso a los aficionados más experimentados.

Nota de cata:

Vista: color oro intenso con reflejos verdosos en su juventud. Con el paso de los años evoluciona hacia tonalidades doradas más profundas manteniendo siempre una gran limpidez.

Nariz: notas de roble francés perfectamente integradas con recuerdos de pasas y ciruelas secas. Conjunto armónico, elegante y sin rasgos oxidativos.

Boca: amplio, envolvente y sorprendentemente equilibrado. A pesar de sus 14º de alcohol, la sensación alcohólica prácticamente desaparece. Destacan la persistencia, la fruta madura, la acidez y un largo final que combina complejidad y frescura.

Maridaje: Ideal con pescados grasos, mariscos, arroces, aves, cocina asiática y quesos curados. También resulta una magnífica opción para disfrutar por sí solo y apreciar toda su complejidad.



MON DIEU! ORIGINAL VERMOUTH ARTESANAL – CRIANZA EN BARRICA

Base vínica: mosto de uva Viura

Crianza: 12 meses en barrica

Elaboradores: Álvaro y Javier Usarralde

Tipo: vermouth artesanal

Mon Dieu! Original es uno de los vermouths más reconocidos y premiados del panorama nacional. Elaborado por los hermanos Usarralde, nace de una interpretación elegante y contemporánea del vermouth tradicional, combinando técnicas de vinificación ancestrales con una elaboración extremadamente cuidada. La base del vino procede de mosto de uva Viura, sobre el que se trabaja una compleja selección de extractos de hierbas, flores, raíces, especias y frutas. Posteriormente, el vermouth realiza una crianza de 12 meses en barrica, aportando profundidad, equilibrio y una textura especialmente sedosa. El resultado es un vermouth de gran intensidad aromática y enorme complejidad, donde frescura, amargor y dulzura conviven con una precisión poco habitual.

Nota de cata

Vista: color caoba brillante con reflejos cobrizos.

Nariz: intensa y compleja, con recuerdos herbales, especiados y balsámicos perfectamente integrados con notas dulces y de crianza.

Boca: entrada golosa y envolvente, equilibrada por una acidez vibrante. Final largo y elegante, con un amargor fino y notas de vainilla muy bien integradas.

Elaboración

Su perfil se construye a partir de una cuidada maceración botánica y una crianza pausada en barrica que aporta volumen, profundidad y gran persistencia.

Reconocimientos

Mon Dieu! Original ha recibido numerosos reconocimientos y se ha posicionado como uno de los vermouths más destacados de España, apareciendo además en publicaciones especializadas como la Guía Peñín.

Servicio y maridaje

Perfecto como aperitivo, servido muy frío con hielo y piel de naranja o limón. Ideal junto a encurtidos, conservas, quesos curados y aperitivos salados.

✨ Un vermouth elegante, profundo y muy gastronómico, pensado para quienes buscan algo más que un aperitivo clásico.



EL ESPALDÓN

Uva: 100% Tinto Fino

Zona: Ribera del Duero

Viñedo: El Espaldón (Nava de Roa, Burgos)

Añada: 2018

Crianza: hasta 24 meses en barricas de roble francés y americano de 500 litros

Grado alcohólico: 14,5% vol.

El Espaldón es la interpretación más sincera de un viñedo único. Un vino nacido de una parcela familiar situada en las laderas del Cerro del Calvario, en Nava de Roa, donde Rafael García lleva décadas trabajando cada cepa de forma individual para comprender y transmitir la personalidad del lugar.

Plantado en 1997 a una altitud de entre 800 y 810 metros, este viñedo se asienta sobre un complejo mosaico de suelos donde conviven canto rodado, arena, limo, arcillas calcáreas y roca arenisca. Esta riqueza geológica es la responsable de la marcada identidad mineral que define al vino.

La filosofía de elaboración es profundamente artesanal. La vendimia se realiza manualmente en cajas, seleccionando los racimos en la propia viña.

La fermentación tiene lugar en pequeños depósitos abiertos utilizando exclusivamente las levaduras propias del viñedo, sin intervenciones innecesarias. Tras una crianza prolongada en barricas de gran volumen y u botella, el vino sale al mercado plenamente afinado, respetando al máximo la expresión del terruño.

Nota de cata

Vista: color rojo cereza de capa media-alta, limpio y brillante.

Nariz: intensa y precisa, con aromas de fruta roja y negra madura acompañados de una marcada identidad mineral. Aparecen recuerdos de tiza, pólvora y piedra caliza, perfectamente integrados con una crianza elegante que aporta complejidad sin ocultar el origen del vino.

Boca: potente y profunda, pero al mismo tiempo fresca y equilibrada. Carnoso, con una textura casi masticable y una sensación envolvente que llena el paladar. Los taninos están perfectamente integrados y el final es largo, complejo y extraordinariamente persistente.

Potencial de guarda

Un gran vino de Ribera del Duero con una enorme capacidad de evolución. Hoy ofrece toda la energía de la fruta y la expresión del viñedo, pero posee estructura y equilibrio suficientes para seguir creciendo durante muchos años en botella.

Maridaje

Perfecto con carnes rojas, asados, caza, guisos tradicionales y quesos curados de larga maduración.

✨ Un vino de parcela, elaborado sin atajos y con una visión profundamente vitícola. Una botella que habla del suelo, del paisaje y del tiempo con una autenticidad difícil de encontrar.

