

CIGARS CLUB N°

2



ORIGEN: JEREZ DE LA FRONTERA

VARIEDAD: 100% Pedro Ximénez

GRADO ALCOHÓLICO: 45,17%

ELABORACIÓN:

Destilado de vinos de uva soleada Pedro Ximénez 100%, con un rendimiento cercano a los 90 litros de Brandy por tonelada de uva fresca. Se destila auténtico vino de pasas certificado, con el fin de obtener ?Holandas finas de alquitara?, capaces de proporcionar un ?Brandy destilado de vino? con características organolépticas diferentes a las de cualquier otro destilado.

Hasta que en 1948 se fundó esta Solera, ningún viticultor dedicado al Pedro Ximénez había hecho algo parecido, y aún hoy nuestros procedimientos son los únicos en su tipología que se conocen en España. Tras la destilación, este producto pasa 12 años en tonel de castaño de 750 litros de capacidad y otros 12 años en barrica de roble americano de 250 litros. Una vez seleccionada la calidad precisa para los cigarros de Fortaleza N°2, pasa un año mas unificándose el conjunto obtenido. La suma de periodos de crianza, hace que la vejez media de cada saca sea no inferior a 25 años.

CATA:

COLOR: A la vista el tono es ámbar intenso. De hecho es aparentemente más oscuro que el Cigars Club N°1, lo cual es lógico porque se trata de un destilado con mucha más oxidación y en consecuencia, las irisaciones verdosas de los ribetes que presenta son de tonalidad más marcada.

AROMA: En la fase olfativa la intensidad aromática es moderada: pasas y ciruelas secas. La percepción alcohólica es notable, inicialmente alta aunque poco a poco equilibrada con la oxigenación paulatina de la copa. La graduación alcohólica es más alta de lo que se percibe. Madera presente y prolongada.

SABOR: En boca es específico y con rasgos de madera muy marcados sin perder su equilibrio. Las notas de P.X. no destacan sobre el destilado. La fase retro-nasal es intensa y muy larga, con una intensidad de post-gusto muy prolongada. Tiene una tendencia natural a notas de vainilla que hacen muy agradable la fumada de los dos últimos tercios.

