Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

VINAGRE DE XIMÉNEZ-SPÍNOLA

ORIGEN: JEREZ DE LA FRONTERA
VARIEDAD: 100% PEDRO XIMÉNEZ

ELABORACIÓN:

Se trata de una evolución acética natural de mostos de primer prensado de uva P.X. natural soleada.

De una tonelada de uva pasificada al Sol, solamente se extraen 300 litros de mosto, que hasta 15 años después de fermentar, no son seleccionados para embotellar.

Durante cualquier momento a lo largo de este proceso, las bacterias conocidas como "micodermas", aprovechando la evaporación del grado alcohólico, pueden atacar a una o varias barricas transformando el "alcohol etílico" del vino, en "acetato etilo" es decir "vinagre".

El vinagre que obtenemos es consecuencia del estricto proceso de selección de nuestras barricas de Pedro Ximénez, ya que nosotros no corregimos ni estabilizamos el contenido de las que desarrollan algún tipo de acidez durante su proceso de envejecimiento.

Cuando se nos acetifica una barrica, nos permitimos el lujo de desechar directamente todo su contenido, con el objeto de preservar la pureza de los vinos que finalmente distinguimos con la etiqueta de nuestra bodega.

Como consecuencia de las muchas barricas que hemos ido desechando a lo largo de los años, fuimos conformando una bodega de vinos con alta graduación acética, que poco a poco ha ido convirtiéndose en una solera de vinagre, procedente de puro vino Pedro Ximénez.

La estructura de solera y la sistematización de su envejecimiento se iniciaron a mediados de 1983.