



ACQUISTATO IL

Jerez Sherry Pemartin Pedro Ximenez

Più che un vino, un nettare profumato



Jerez Pemartin Pedro Ximenez di Bodega Díez Mérito è un affascinante vino dolce fortificato. Prodotto con uve della varietà Pedro Ximenez, raccolte a piena maturazione ed essiccate al sole con un lungo processo chiamato "pasificación". Dopo la vinificazione, il vino viene fatto maturare per più di 3 anni in botti di rovere americano, utilizzando il sistema chiamato "Soleras y Criaderas", che prevede l'uso di diverse file di botti sovrapposte, all'interno delle quali in vino si mescola tra annate differenti acquisendo complessità e profondità di aromi. Colore mogano scuro, il profumo dominante è quello di uva passa. In bocca è morbido, dolce, vigoroso e corposo. Un bellissimo esempio di invecchiamento ossidativo da cui deriva un nettare profumato che può davvero fare la felicità di ogni goloso a fine pasto.

Per tornare alle origine di Bodega Díez Mérito bisogna fare un lungo viaggio a ritroso nel tempo. Bisogna arrivare al 1876 quando i fratelli Díez e Pérez de Muñoz iniziarono un'attività di commercio a Jerez, e pochi anni dopo furono raggiunti anche dal fratello Francisco. Nacque così l'azienda Díez Hermanos che divenne addirittura fornitore ufficiale della Real Casa, potendo apporre lo stemma reale sui propri documenti ed etichette. Anni dopo, gli eredi dei fondatori acquisirono la cantina Marqués del mérito che, nel 1979, venne fusa con l'attività principale dando vita alla Díez-Mérito. Da quel momento iniziarono una serie di passaggi di proprietà e di acquisizioni che culminarono, nel 2016, con l'ingresso dell'azienda nella famiglia di Jerezana Espinosa che costituì le attuali Bodegas Díez Mérito. Con questo passaggio, l'azienda acquisì nuovi vigneti, una nuova cantina di vinificazione e una prestigiosa sede all'interno di un maestoso edificio risalente al 1790. In questo luogo di grande fascino ogni angolo è legato alla tradizione vinicola e i buoni vini prodotti riposano e invecchiano nel silenzio.

La Vigna

Terreno Albariza, Jerez Superior

Esposizione Nord

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Dolce

Provenienza Spagna

Uve 100% Pedro Ximenez

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Invecchiamento ossidativo. Più di 3 anni di età, con il sistema "Soleras y Criaderas" in botti di rovere americano da 500 litri.

Sensazioni Colore mogano scuro. Al naso sentori uva passita. Sapore dolce e morbido.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821