

Viña 25

SHERRY PEDRO
XIMÉNEZ



Vitigno

Pedro Ximénez 100%

Zona di produzione

Jerez de la Frontera

Caratteristiche sensoriali

Nonostante la significativa quantità di zucchero contenuto, Viña 25 non risulta eccessivamente dolce, questo grazie al tradizionale e meticoloso metodo di affinamento in botti di rovere americane. Il colore è mogano scuro, con bei riflessi ambrati. Al naso è profondo e sensuale, con un bilanciato aroma di uva passa e noci. In bocca risulta corposo, pieno, vellutato e generoso, con un retrogusto delicato ed una grande persistenza.

Vinificazione e affinamento

La solera di questo vino è stata istituita nel 1918 e deriva il suo nome dal vigneto Viña 25. Questo vigneto si trova sulla strada per Sanlúcar e si estende su 25 aranzadas, che equivalgono a 10 ettari. Il vigneto è dedicato alle uve Pedro Ximénez che, dopo la raccolta, vengono essiccate al sole fino a raggiungere uno stato simile all'uva passa. Successivamente, il processo di fermentazione inizia lentamente e viene interrotto per preservare tutti gli zuccheri naturali. Il vino ottenuto affina per almeno 12 anni a contatto con l'aria.



EST. 1896

LUSTAU

FINE SELECTED WINES