GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Vino Pedro Ximénez, elixir de uvas pasas con sabor a Andalucía

Actualidad Empresarial | 04/03/2022 | 00:00

La fruta autóctona de la denominación de origen Montilla-Moriles se cultiva en viñedos ecológicos y con procedimientos de tradición ancestral en el clima soleado del sur de Córdoba, que deshidrata la variedad de uva Pedro Ximénez.

En estas tierras andaluzas, la empresa Bodegas Robles elabora el vino Pedro Ximénez, un exquisito elixir de uvas pasas reconocido mundialmente por su atractivo dulzor.

El proceso

Con una historia de cultivo y producción vinícola que data de 1927, la familia Robles ha logrado mirar hacia el futuro sin abandonar sus raíces artesanales. A partir de los años 90, la tercera generación decidió transformar sus viñedos en tierras libres de químicos. Allí, los árboles de vid están rodeados de una capa vegetal conformada por trebolinas, amapolas, leguminosas y otras especies silvestres que garantizan la fijación del nitrógeno y liberan nutrientes necesarios para un crecimiento saludable de la cosecha.

Una vez listas las uvas, los trabajadores las cortan y las disponen en secaderos ubicados en un área de pendiente suave, para que los rayos solares las deshidraten y concentren los azúcares. Este proceso dura unos siete días, al cuarto, los campesinos voltean los racimos manualmente, para que la pasificación sea regular y homogénea.

Las uvas pasas llegarán al primer proceso de prensado artesanal para obtener el mosto. El segundo paso de extracción se realiza en una prensa hidráulica con capachos de esparto intercalados entre las frutas, mediante el cual se obtendrá el zumo o néctar que da vida al vino Pedro Ximénez (PX).

PX 1927: reliquia en las bodegas

En la página web de Bodegas Robles, los usuarios podrán apreciar las características y notas de cata de los vinos Pedro Jiménez. Entre las tres variedades, destaca el PX 1927, como producto estrella, por haber pasado por un complejo sistema de envejecimiento en soleras y criaderas que data de esa fecha. Este vino es combinado con otros PX más jóvenes para aportar sensaciones de gran intensidad y frescura.

En sus presentaciones Oro y Plata, este caldo de añejado sin igual ha sido incluido por la World Association of Wine Writersand Journalist en la lista de los 50 mejores vinos del mundo, por cuatro años consecutivos. De un hermoso color caoba intenso con reflejos cobrizos, el 1927 PX evoca notas profundas de pasas, miel, piel de naranja que entran con dulzor, aportando un gusto final a delicado cítrico.

En botellas donde destacan las ilustraciones del artista Miguel Galadí, el vino Piedra Luenga PX destaca por su color ámbar brillante, aroma a mermelada de membrillo y resina de cerezo. La tercera variante de este fabuloso vino de postre, ideal para acompañar bizcochos, tartas y quesos cremosos, es el PX Robles, de cuatro años de maduración, con notas equilibradas de dátiles y canela.

La serie de estos encantadores vinos respetan los procesos naturales desde la tierra hasta que llegan a la mesa de miles de consumidores en España y más allá de sus fronteras. Su calidad ecológica certificada y su sabor contundente hacen a Pedro Ximénez de Bodegas Robles uno de los mejores productos que Andalucía ofrece al mundo.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/168466-vino-pedro-ximenez-elixir-de-uvas-pasas-con-sabor-a-andalucia.htm