

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cruz Conde PX 20 Años Solera Fundación 1902
Vinícola	Bodegas Cruz Conde
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	D.O. Montilla Moriles
Tipo	licoroso
Castas	100% Pedro Ximénez
Teor Alcoólico	16%
Maturação	mínimo de 20 anos em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	12° a 14°C
Guarda	até 2050
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se você nunca se deparou com um PX antes, vamos contextualizar: o PX é uma espécie Jerez. Isso significa que ele é feito na Andaluzia (porção sul da Espanha), mais especificamente na D.O. Montilla-Moriles. Essa é uma região quente e árida, ideal para o cultivo da variedade Pedro Ximénez. Sua elaboração foge bastante do tradicional, portanto se quiser se inteirar dos detalhes, leia o trecho abaixo (ELABORAÇÃO). Caso esteja interessado apenas no que esperar dele na taça, pule direto para a DEGUSTAÇÃO. ELABORAÇÃO A primeira curiosidade na elaboração do PX, é que a variedade Pedro Ximénez é uma uva branca. A cor exótica que apresenta - um mogno escuro - decorre inteiramente do processo de vinificação. Como funciona: após a colheita das uvas, que já ocorre em um estágio que elas estão sobremaduras, os cachos são secados ao sol por aproximadamente 10 dias. Com isso os grãos desidratam - ou seja, perdem água - o que significa que concentram os açúcares naturais da fruta. Dessa forma tem-se um mosto incrivelmente doce, que é fermentado parcialmente. Por que parcialmente? Porque no meio desse processo ocorre uma fortificação. Ou seja, acrescenta-se aguardente vínica no mosto, o que interrompe a fermentação e dá como resultado um vinho mais alcoólico, ao mesmo tempo em que mantém um nível elevado de açúcar residual. Após a fermentação, ocorre uma longa maturação oxidativa. Os vinhos são passados para barricas de carvalho americano, e maturados através do sistema de solera. Nesse sistema, vinhos de safras mais antigas são gradualmente mesclados com os mais novos, garantindo que cada garrafa seja dotada de uma complexidade ímpar. No caso desse Cruz Conde, a solera original é de 1902. Ou seja, uma parte do que está nessa garrafa tem mais de 115 anos de idade. Não apenas isso, o blend final maturou por no mínimo 20 anos em carvalho. Nesse período todo em que ele estagia nas barricas, ocorre uma oxidação lenta e gradual, devido a porosidade do carvalho. Com isso ele vai ganhando a cor escura, e também os aromas complexos que são a marca do estilo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO mogno escuro e intransponível, com lágrimas densas e espessas



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO mostra uma gama complexa de camadas, passando por figo em calda, caramelo, frutos secos, toffee, tamaras, café e alcaçuz



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO a doçura é equilibrada pela excelente acidez, o que garante que ele nem de longe se torne enjoativo; cremoso ao extremo, traz uma explosão de sabores, que mesclam chocolate, baunilha, nozes e café, com um final que parece persistir por horas



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

/>DEGUSTAÇÃO

Este é um vinho que impressiona já na análise visual. A cor escura e impenetrável é acompanhada de uma viscosidade fora do comum.

No aroma somos apresentados com uma gama complexa de camadas, passando por figo em calda, caramelo, frutos secos, toffee, tamaras, café e alcaçuz.

Na boca a doçura é equilibrada pela excelente acidez, o que garante que ele nem de longe se torne enjoativo. Cremoso ao extremo, traz uma explosão de sabores, que mesclam chocolate, baunilha, nozes e café, com um final que parece persistir por horas.

E para harmonizar? Apenas com sobremesa, certo? Nada disso, esse é um vinho super versátil! Use-o como aperitivo ao lado de queijos azuis (o contraste entre doce e salgado é algo à parte), ou se realmente quiser combiná-lo com doces, é o vinho perfeito para degustar com tudo que tenha chocolate na composição. Se você é daqueles que aprecia um bom charuto, dificilmente encontrará companhia melhor que um PX.

É claro, este não é um vinho para abrir e tomar a garrafa inteira em duas ou três pessoas. O ideal é apreciá-lo em doses menores. Mas o bacana é que você pode abrir a garrafa e guardá-lo tranquilamente por 3 ou 4 meses na geladeira, sem qualquer prejuízo à degustação. O que ele tinha para oxidar, já oxidou antes de sair da vinícola ;-)