

OVNI PEDRO XIMÉNEZ 2017

Vino blanco seco – Pedro Ximénez^[1] D.O. Montilla-Moriles

12,5% alc. - 75cl

Producción: 6.000 botellas

Montilla, España



BLANCO SECO PEDRO XIMÉNEZ 2017 EQUIPO NAVAZOS

La uva pedro ximénez forma, junto con moscatel y palomino fino, el trío de castas históricas andaluzas. Asentada desde hace siglos como variedad predominante en los viñedos de Montilla-Moriles, su versatilidad permite elaborar vinos de carácter muy variado. Una vendimia temprana, en torno a 10/10,5% alc., acentuará las notas afrutadas y verdosas y la acidez del vino, que podrá constituir la base para blancos jóvenes y aromáticos, a menudo en combinación con los allí denominados "vidueños" (nombre local para cualquier otra variedad diferente de la pedro ximénez, especialmente airén, baladí-verdejo, montepila y moscatel). Una vendimia retrasada, en torno a un 15% alc., será idónea para los clásicos finos montillanos que no necesitan adición de alcohol vínico para alcanzar la graduación idónea para la crianza biológica bajo velo de flor. Una vendimia aún más tardía, seguida del conveniente asoleo en las paseras, dará como resultado el dulcísimo mosto del bien conocido PX dulce, con más de 400gr/l de azúcar en su composición.

Pero, en realidad, la casta pedro ximénez alcanza su exacta maduración en torno a 11,5-12,5% alc., donde el equilibrio entre aromas primarios, acidez, alcohol y estructura mineral resulta óptimo. Vendimiado en este punto, el pedro ximénez cultivado en los mejores viñedos de tierras blancas de Moriles Altos y de la Sierra de Montilla ofrece una enorme pureza. Es precisamente de estas viñas históricas de donde proceden las uvas con la que se ha elaborado **OVNI 2017 Pedro Ximénez**. Los viñedos que producen una fruta idónea para este vino singular tienen entremezcladas algunas cepas (no más del 10%) de vidueño.

Para permitir que la uva y el suelo se expresen en toda su intensidad, no sólo se ha empleado para este vino el mosto yema, sino también parte del mosto de segunda presión, localmente denominado "color". A partir de ahí, fermentación natural con levaduras locales, y un breve asentamiento durante unos meses, parte en depósito de acero inoxidable, parte en tinajas de cemento con la protección de un ligero velo de flor, realzan el terruño calizo e imprimen a este vino todo el carácter de su lugar de origen.

OVNI 2015 está concebido para un consumo ligero y desenfadado, previsiblemente en el plazo de un par de años después de la cosecha, pero no descartamos una equilibrada evolución en botella.

La idea que anima a Coalla Gourmet y a Equipo Navazos al poner en marcha esta iniciativa es añadir una nueva perspectiva sobre la verdadera esencia de los vinos andaluces. Sin renunciar a la autenticidad, de las mágicas tierras calizas de la Andalucía central no sólo se obtiene la materia prima para los complejos olorosos, PXs, finos y amontillados, vinos serios y de imponente trapío, sino también vinos divertidos y frescos como **OVNI 2017 Pedro Ximénez**.

Un vino sin artificio ni complicaciones. Rabiosamente puro, auténtico y natural.