



www.bodegastradicion.es



Appellation :	DO Jerez-Xeres-Sherry
Cépage :	100% Pedro Ximénez
Terroirs :	Sols marneux et calcaires blancs
Région :	Andalousie
Degré alcoolique :	15,5%vol
Elevage :	Fermentation en cuve, mutage. 20 ans de vieillissement de type oxydatif en vieux fûts américains.



Sucres résiduels :

Histoire :

En 1998, Joaquín Rivero réveille la plus ancienne cave de Jerez « Bodega CZ, J.M. Rivero » autrefois propriété de par sa famille, qui fournissait autrefois les couronnes d'Espagne et du Portugal.

Le nom de « tradicion » indique la double envie de l'héritier de poursuivre l'histoire familiale et d'imposer un retour à une vinification traditionnelle basée sur les savoir-faire d'antan et des élevages très poussés. Les vins sont embouteillés « en rama » c'est-à-dire qu'ils ne sont ni corrigés, ni stabilisés, ni clarifiés, ni filtrés, ni sucrés. En somme : rien ne leur est ajouté pour conserver leur essence. La seule exigence est la patience de leur laisser tout le temps de se patiner joliment au contact de grands fûts anciens de bois américain.

Description :

Le Pedro Ximenez est passerillé au soleil, selon la méthode traditionnelle, il est ensuite vieilli en solera pendant plus de 20 ans en type oxydatif dans de vieux fûts américains. Les vins sont embouteillés « en rama » (ni corrigés, ni stabilisés, ni clarifiés, ni filtrés, ni sucrés).

La bouche se révèle à la fois dense et onctueuse avec des arômes délicats de caramel, café et chocolat.

Accords :

Desserts, Chocolats
Fromages

Service :

12 - 14°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

