



**PEDRO  
XIMÉNEZ**

De Barbadillo

El vino es síntesis de elementos esenciales, siendo uno de sus fundadores el tiempo. A más tiempo, más historia y más calidad.

Algunos vinos trascienden la edad natural del hombre. Criados sin prisa en las auténticas catedrales del tiempo, las bodegas.

Algunos vinos de Bodegas Barbadillo, desde la primera mitad del s. XIX, han honrado ese largo silencio de parsimoniosa crianza centenaria, para convertirse en envolventes reliquias de tonos iridiscentes.

Procede de unos toneles de un viejísimo Pedro Ximénez que D. Rafael Terán Carrera dejará a D. Antonio Barbadillo Ambrossy a finales del s. XIX. Estos vinos formaron en 1921 la solera de los añejos Pedro Ximénez en la bodega del "Potro".

Nuestro Pedro Ximénez es de intenso color caoba muy oscuro con reflejos topacios y ribetes yodados, con el que alumbra su exquisito fondo de maderas nobles. En nariz se multiplica en complejos e intensos aromas pasificados. En boca se deshace la madeja densa y sedosa de su personalidad y persiste al mismo tiempo como un feliz recuerdo.

Para culminar una gran comida.



**BARBADILLO**

DESDE 1821