



Jojo de Lobo

PEDRO XIMENEZ ECOLÓGICO

Con nuestra Línea de Vinos Ecológicos "Cielo, Tierra y Mar" queremos apoyar la preservación del medio ambiente y la naturaleza de la Costa de Cádiz, de forma que además de elaborar unos vinos exquisitos, sus nombres aporten conocimiento (y concienciación) sobre la zona tan especial de la que provienen y la necesidad de conservarla.

JOPO DE LOBO es una planta perenne que vive en hábitats salinos de zonas costeras. Depende totalmente de otras especies halófilas porque no produce clorofila. Aparece en el Libro Rojo de Flora Amenazada de Andalucía, calificada como "Vulnerable" y está incluida en el Plan de Recuperación de Dunas, Arenales y Acantilados costeros. De uso milenario, se le atribuyen numerosas propiedades curativas e incluso mágicas. Está prohibida su recolección para evitar su desaparición.

DATOS BÁSICOS

Nombre del vino: JOPO DE LOBO

Variedad de la uva: Pedro Ximénez

Zona o Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 15.5 ffl 0.5%

Azúcares: 420 g/l

pH: 4.5

Acidez Total: 3.8 ffl 0.5 g/l ácido tartárico Sulfitos: menos de 50 mg/l

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Tipo de crianza: Oxidativa

Tiempo: 3 años de crianza oxidativa

Botas: 15 - 3 criaderas de crianza oxidativa

Tipo de Vasija: Botas de roble americano

Proceso de elaboración: Vendimia manual y posterior exposición al sol aproximadamente 20 días, para que se produzca una pasificación lenta y progresiva. De cada tonelada de uva fresca solamente se obtienen alrededor de 200 litros de vino de pasas. Se encabeza con alcohol vínico hasta 15.5 % vol. y se envejece en botas de roble americano en el sistema tradicional de soleras y criaderas de Jerez.

NOTA DE CATA

Vista: Color caoba con sutiles reflejos yodados

Nariz: Domina las notas de pasas, también recuerdos de ciruelas, tofe, piel de naranja, chocolate, avellana, maderas nobles.

Boca: Untuoso y suave al paladar. Largo postgusto en el que se aprecia el sabor de la uva pasa y los torrefactos de la madera.

MARIDAJE

De carácter vigoroso y equilibrado es el vino perfecto para acompañar postres a base de chocolate, helados o bien de aperitivo con quesos fuertes o con foie.

Ideal en la cocina para la elaboración tanto de postres como estofados agrídulces.

FORMATOS

Botellas con capacidad de 37.5 cl. en caja de 6 botellas.

Botellas con capacidad de 75 cl. en caja de 6 botellas.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Debido a su crianza oxidativa pueden permanecer en perfectas condiciones organolépticas durante años una vez embotellados

Guardar en sitio fresco

Temperatura aconsejable de conservación, entre 15° y 18°, sin variaciones sensibles

Colocar las botellas en posición vertical

Servir muy frío, de 6° a 10°



BARBADILLO

DESDE 1821