vinetur

Ximénez-Spínola lanza Exceptional Harvest, un vino blanco limitado de Pedro Ximénez

La uva permanece 21 días más en la cepa, con botellas numeradas de producción reducida

jueves 19 de noviembre de 2026



Este jueves, 19 de noviembre, la bodega jerezana Ximénez-Spínola ha anunciado la comercialización de Exceptional Harvest, un vino blanco elaborado solo con uva Pedro Ximénez y pensado para la campaña de Navidad. La empresa, con sede en Jerez de la Frontera, informa de que se trata de una producción limitada y numerada, y precisa que ninguna añada ha superado hasta ahora las 25.000 botellas.

La firma se presenta como la única del Marco de Jerez dedicada en exclusiva a la variedad Pedro Ximénez. Con este lanzamiento, busca ampliar la imagen habitual de esa uva en la zona, donde suele asociarse a vinos dulces, con una elaboración blanca basada en sobremaduración en cepa, azúcar residual natural y una larga evolución en botella.

El rasgo central de Exceptional Harvest está en el viñedo. Mientras el resto de la cosecha se recoge y se moltura según el destino de cada vino, la uva reservada para esta referencia permanece 21 días más en la cepa. Ximénez-Spínola sostiene que durante ese periodo el fruto pierde agua y gana concentración de fructosa y dulzor naturales, una base que luego se traduce en alcohol durante la fermentación.

Después, el vino pasa cuatro meses sobre sus propias lías en barricas viejas de roble americano envinadas con vinos de crianza oxidativa de la casa. La bodega señala que este paso busca conservar la elegancia del conjunto y perfilar un blanco distinto dentro de su gama. También remarca que el volumen final embotellado depende de la climatología de cada otoño, de modo que no todas las cosechas ofrecen la misma cantidad disponible.

Parte de esas botellas no sale al mercado de inmediato. La empresa reserva una fracción de cada añada para que continúe su evolución en bodega, lo que reduce todavía más la oferta comercial. Ese sistema encaja con una producción anual limitada en todas sus referencias, numeradas una a una.

José Antonio Zarzana, viticultor y propietario de Ximénez-Spínola, vincula este vino con una forma de trabajo que la familia mantiene desde hace generaciones en pagos históricos de Jerez. “Hubo un tiempo en el que los vinos blancos con fructosa natural eran patrimonio exclusivo de las vinificaciones centroeuropeas. Nosotros, sin perder las tradiciones del Viejo Continente y con las ventajas de la excepcional maduración que nuestros ancestros obtenían de la tierra Albariza de Jerez, hacemos este vino, en pagos de viña históricos, donde nunca una botella de vino blanco encerró tanta uva madura”, afirma.

La descripción comercial de la bodega sitúa el perfil del vino en notas de higos, pasas y ciruelas, junto a recuerdos de bollería derivados de la crianza sobre lías. Añade que en boca combina ligereza e intensidad, con una textura ligeramente untuosa. La casa atribuye a su acidez y a su azúcar residual una capacidad de guarda que, en condiciones adecuadas, puede superar los 25 años.

Exceptional Harvest se vende en botella de 75 centilitros a 24 euros. Ximénez-Spínola no fija maridajes para esta referencia y sostiene que prefiere dejar esa elección en manos del consumidor.

La bodega recuerda que su primera exportación se remonta a 1729 y que continúa en manos de la misma familia fundadora casi 300 años después. Zarzana está al frente de la empresa desde hace más de 20 años. La casa trabaja en los pagos de Carrascal, Añina y Los Tercios, todos ellos calificados como Jerez Superior dentro de la denominación de origen, y mantiene una producción centrada de forma exclusiva en la Pedro Ximénez.