vinetur

Pedro Ximénez 1927, entre los mejores vinos dulces de España

Este galardón subraya la calidad y tradición de este vino dulce, elaborado por una bodega familiar con casi un siglo de trayectoria en Montilla-Moriles.

jueves 2 de enero de 2025


Robles

Robles Pedro Ximénez 1927 ha sido reconocido como uno de los tres mejores vinos dulces de España en el certamen «Mejores Vinos y Espirituosos de España 2024», organizado por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV). Este galardón subraya la calidad y tradición de este vino, elaborado por Bodegas Robles, una bodega familiar con casi un siglo de trayectoria en la Denominación de Origen Montilla-Moriles. Además de este logro, otros dos vinos de la bodega, el Vermut VRMT y el Piedra Luenga Fino, llegaron a la final, reforzando el prestigio de la marca.

El Pedro Ximénez 1927 se produce con uvas pasificadas de la variedad Pedro Ximénez, utilizando un sistema de envejecimiento en Solera y Criaderas. Esta técnica permite combinar la madurez de los vinos más antiguos con la frescura de los más jóvenes. Las uvas se recogen manualmente en agosto y se someten a un proceso de asoleo en paseras. Este método tradicional concentra los azúcares de manera natural, mientras los racimos se giran manualmente para garantizar una pasificación uniforme.

El vino resultante presenta un color caoba con reflejos cobrizos y una complejidad aromática que incluye pasas, miel, piel de naranja y toques minerales. En el paladar, su dulzura equilibrada se combina con una acidez que aporta frescura y persistencia, revelando un retrogusto con matices de chocolate, toffee, pimienta y mentol. Este carácter único ha sido reconocido con numerosos premios internacionales.

La AEPEV lleva desde 2008 seleccionando los mejores vinos y espirituosos de España, basándose en la experiencia directa de periodistas especializados. Los vinos no son postulados por las bodegas, lo que garantiza la independencia del proceso. En esta edición, la selección inicial incluyó 1.456 muestras, de las que 239 llegaron a la final tras un proceso de votación a doble vuelta que contó con casi 12.000 votos.

Es también de mencionar el compromiso de Bodegas Robles con la sostenibilidad. Fue pionera en la producción de vinos ecológicos en Montilla-Moriles y ha certificado su huella de carbono. Este enfoque le ha valido galardones como el Premio BBVA a los Mejores Productos Sostenibles de España 2024 y el Premio Alimentos de España 2014. La bodega mantiene una filosofía centrada en respetar el entorno natural, convencida de que cuidar la tierra contribuye a mejorar la calidad de sus vinos y preservar su legado.

El reconocimiento de la AEPEV al Pedro Ximénez 1927 refuerza la posición de Bodegas Robles como referente en el panorama vinícola nacional, combinando tradición, innovación y sostenibilidad.