

Bodega Cota 45, Pandorga Pedro Ximénez

Romero Ibáñez Espinar, wandelende Sherry-encyclopedie, historicus en wijnmaker voor onder meer Juan Piñero, maakt bijzonder uitgesproken en eigenzinnige onversterkte wijnen in de Sherrydriehoek. Wijnen van de bekende Palomino Fino en Pedro Ximénez, maar ook van tal van zeldzame, met uitsterven bedreigde historische druivensoorten als Peruno en Uva Rey.

Voor Ibáñez, die zelf ook als uitgesproken en eigenzinnig valt te typeren, staat terroir voorop. De naam Cota 45 is dan ook een verwijzing naar de hoogte waarop volgens hem de beste Albarizabodem te vinden zijn, namelijk op 45 meter boven zeeniveau.

Ibáñez laat de wijngaarden en de druiven spreken, de typische technieken die tegenwoordig in de productie van Sherry worden gehanteerd, zoals het solerasysteem en rijping onder flor, gebruikt hij of spaarzaam of hij laat ze geheel achterwege. Het resultaat: prachtige, in historie gewortelde wijnen die laten zien wat een geweldige diversiteit mogelijk is in de wijnen uit Sanlúcar en omgeving.

Pandorga betekend vlieger in het dialect van Sanlúcar de Barrameda.

Land:	Spanje
Streek:	Andalucia, Sanlúcar de Barrameda
Wijngaard(en):	Afkomstig van de Viña La Panesa wijngaard uit Pago de Carrascal (Jerez) aangeplant in 1903, op Albarizabodem.
Appellatie:	Vino de la Tierra de Cádiz
Druivensoorten:	Pedro Ximénez. Na de oogst ongeveer 2 weken gedroogd voordat de druiven worden geperst.
Wijnmaker:	Romero Ibáñez Espinar
Rijping:	Ongeveer 1 jaar gerijpt in een oud 500 ltr vat.
Stijl:	Zoet, complex
Neus:	Intens, aromatisch, complex, intens tonen van rijpe druiven, tarte tatin, gedroogde abrikozen, sinaasappelbloesem enz.
Mond:	Rozijnen en abrikozen met een zoete, maar zuivere, bijna sappige en frisse afdronk.
Spijs:	Vanille-ijs, chocolade mousse / taart, crème caramel. Pittige blauwschimmelkaas.
Bijzonderheden:	Onversterkte zoete wijn.

