



Bodegas Alvear ha sede a Montilla, in Andalusia, ed è stata fondata nel 1729 da Don Diego de Alvear y Escalera, ancora oggi è amministrata dai suoi discendenti che sono più di cinquanta. Bodegas Alvear possiede, attualmente, diverse cantine dove affina i suoi prodotti tra cui: La Sacristía ed El Liceo, riservate per i vini più vecchi; Las Higueras e Buganvillas, dove invecchiano i Pedro Ximénez, mentre nella de la Casa, prima proprietà degli Alvear, situata nel centro storico della città e datata XVIII secolo, sono conservati i soleras di amontillados che contengono vini di più di 200 anni di crianza (invecchiamento). I vini Bodegas Alvear sono realizzati con l'uva prodotta nei vigneti di proprietà ubicati nella Sierra de Montilla y Moriles (Córdoba), impiantati per lo più con la varietà Pedro Ximénez, utilizzata dagli Alvear per produrre i loro jerez Fino, Amontillado e Olorosos. Il prodotto più famoso realizzato dalla Bodegas Alvear è sicuramente il Pedro Ximénez realizzato con uve appassite al sole a cui segue un affinamento in fusti secondo il metodo solera y criaderas così da ottenere vini densi, sciropposi e dolci, con aromi di frutta secca, perfetti in abbinamento con i dessert o come vino da meditazione.

Pedro Ximénez Solera 1830

Varietà Pedro Ximénez

Vigneti I vigneti sono ubicati nella Sierra de Montilla y Moriles (Córdoba).

Vinificazione Il prodotto Pedro Ximénez è realizzato con uve appassite al sole a cui segue un affinamento in fusti secondo il metodo solera y criaderas così da ottenere vini densi, sciropposi e dolci, con aromi di frutta secca, perfetti in abbinamento con i dessert o come vino da meditazione.

Caratteristiche Di color oro scuro con tonalità marroni e mogano. Al naso è persistente con aromi di cocco, datteri e uva; al palato è denso con note di uva, fichi secchi, miele e caffè.

