Fondata nel 1729, Bodegas Alvear è oggi gestita dall'ottava generazione familiare e produce vini storici della Sierra de Montilla y Moriles, con focus sul Pedro Ximénez.



Solera 1927 Pedro Ximénez

Pedro Ximénez

Questo vino è prodotto con uve Pedro Ximénez provenienti da vigneti situati nella Sierra de Montilla y Moriles. Il terreno è caratterizzato da suoli ricchi di calcare.
Nella vinificazione vengono utilizzate uve appassite al sole. Il vino affina in fusti di rovere americano secondo il metodo dinamico *Solera y Criaderas*, con una solera la cui annata di riferimento risale al 1927. Questo sistema di invecchiamento ossidativo prevede la disposizione delle botti su più livelli sovrapposti. A intervalli regolari, una parte del vino contenuto nelle botti del livello superiore viene travasata in quelle del livello inferiore, mentre le botti più in alto vengono colmate con vino più giovane. Il processo consente di mantenere una continuità stilistica nel tempo.

Tipologia Vino bianco passito

Zona di produzione Spagna Andalusia

Denominazione d'origine DO Montilla-Moriles

Vitigno Pedro Ximénez

Affinamento in Solera