La Buena Vida
De Referentie voor wijnen uit Spanje

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Don P.X. Convento 1964
Toro Albalá - 75 cl.



Convento en Ginés de Liébana zijn de topreeksen van Toro Albalá. Gewoon groots binnen zijn wijnstijl. Dit is het niveau van de beste Boal Madera's. Ginés de Liébana is de naam van een soldaat die hier zijn dood vond. Het geraamte werd gevonden in vastgeketende toestand op het domein zelf.

Wijnstijl:
Oxidatieve crianza zoet

Assemblage
Pedro Ximénez (100%)

Regio:
Andalucía

Appellatie:
D.O. Montilla-Moriles

Wijndomein:
Toro Albalá

Biologisch

Vinificatie
De zorgvuldig geselecteerde Pedro Ximénez-druiven worden met de hand geoogst en vervolgens tot twee weken in de zon op strooien matten gedroogd. De druiven worden vervolgens geperst en in inox vergist. Wanneer de perfecte balans tussen suiker, alcohol en zuurtegraad bereikt wordt, versterkt men de wijn met Aguardiente (heldere lokale brandewijn) om de gisting te stoppen. Hierna volgt de oxidatieve rijping in grote houten vaten.

Bewaarpotentieel
Oneindig lang houdbaar, zoals Vintage Madera. Tevens na het openen van de fles kan de
wijn nog ruim een jaar open bewaard worden.

Serveren
Fris, 10°C in een groot wijnglas om het openplooien van de aroma's te kunnen volgen.

Proefanalyse
Diepbruin, zwart van kleur, met een olieachtige consistentie. Het boeket plooit zich alsmaar verder open en is een leerschool van geuren op zich. Open, toegankelijk en direct van smaak. De sterke concentratie weet zich toch te verfijnen in structuur door de subtiele en fijne structuur van zuren die haast niet merkbaar is. De complexe geuren vinden hun verlengstuk in de mond met een impressionante lange finish. Fluweelzacht, uiteraard zoet, maar minder zoet dan andere jaargangen en bovendien bijzonder hoog in zuren. Uiterst complexe aroma's zoals zoethout, toffee, tabak, pure chocolade, munt, sinaasappelschil en marmelade.

Beschrijving domein

Toro Albalá is zonder meer de absolute top voor zoete wijnen van de Pedro Ximénez-druif. Wat zij doen is het bottelen van de tijd. Elk jaar worden er een aantal botas (vaten) uit een bepaald jaar gebotteld. La Buena Vida heeft één van de mooiste collecties ter wereld van deze grote dessertwijnen.