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

P.X. Muy Viejo Solera 1918
Ximénez-Spínola - 75 cl.



In 1918 werd deze Solera gestart. Vier generaties van dezelfde familie hebben gewerkt om tot deze bijzonder complexe Pedro Ximénez te komen. Een ware erfenis voor de volgende generatie die met veel trots wordt voortgezet.

Wijnstijl:
Oxidatieve crianza zoet

Assemblage
Pedro Ximénez (100%)

Regio:
Andalucía

Appellatie:
D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Wijndomein:
Ximénez-Spínola

Biologisch

Vinificatie
Na de oogst worden de druiven te drogen gelegd op matten tussen de wijnstokken zodat de druiven bij het indrogen ook momenten van schaduw kennen en hun zuren behouden. De trage uitdroging van deze druiven concentreert de suikers, zuren en aroma's. Van elke ton druiven blijft er uiteindelijk 300kg over. Deze worden dan in kistjes naar de wijnkelders gebracht. Hier worden deze gedroogde druiven geperst en haalt men uiteindelijk 200L sap uit. De vinificatie gebeurt in open top eiken vaten die na een tijdje bedekt worden om de vinificatie te vertragen en zo ook de verse fruitaroma's te behouden. De wijn wordt hierna verder 15 jaar gerijpt in Amerikaanse en toegevoegd aan de Solera die in 1918 gestart werd. Elk jaar wordt er een klein aantal flessen gebotteld (de helft van wat wettelijk mag) van deze unieke Solera.

Bewaarpotentieel
Te drinken vanaf: 2026
Oneindig, ook na opening van de fles nog 1 jaar te bewaren.

Serveren
8-10°

Proefanalyse
Intense en diepe mahonie kleur. Heel intense en complexe aroma's zoals gebrande koffie, donkere chocolade, gedroogd fruit zoals abrikoos, rozijnen, pruimen. Het alcoholgehalte is in de mond nauwelijks merkbaar, maar vooral de complexe smaken die ook hier terugkomen. De zoetheid wordt mooi uitgebalanceerd door fijn zuren, met een eindeloze afdronk en gelagerde smaakstructuur.

Beschrijving domein

In alle opzichten een uniek domein. Sinds 1729 zijn zij het enige wijndomein in Jerez dat zich uitsluitend focust op Pedro Ximénez. Waar 99% van de rest hun Pedro Ximénez aankoopt in Montilla-Moriles, bezitten zij eigen wijngaarden in de streek van Jerez. Niet alleen bekend voor hun fantastische wijnen, maar ook en vooral voor hun brandy's op basis van Pedro Ximénez. Werkelijk uniek !