La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

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

Old Harvest 17°
Ximénez-Spínola - 50 cl.



Un sacré "sherry-blend" - il assemble un Solera de PX de 1918 et un Oloroso, toujours de PX, de 1964!

Vinification
Les vins des petites botas (pièces) sélectionnées sont assemblés un an avant la mise en bouteille - le PX de type oxydatif (type oloroso) étant majoritaire. Les tannins du bois sont arrondis par le PX doux, d'où l'équilibre parfait de cet "Old Harvest".

Potentiel de garde
Infini!

Servir
Servir à 14°C.

Commentaires de dégustation
Robe ambrée, plutôt sombre. Le disque est dense mais brillant. Le nez très complexe nous offre du cacao, de la cannelle, des épices, des figues, des raisins secs, des abricots secs. La bouche est très intense, mais pas trop sucrée, il y a un bel équilibre entre la douceur du PX et l'oxydation. Notes de torréfaction douce, d'amandes. La finale est entre le sec et le doux. Un vin de méditation!

Style de vin:
Élevage oxydatif (demi-sec)

Assemblage
Pedro Ximénez (100%)

Région:
Andalucía

Appellation:
D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Domaine viticole:
Ximénez-Spínola

Biologique

Description du domaine

Un domaine unique sous tous rapports. Le seul à Jerez qui se consacre au seul Pedro Ximénez, et ce, depuis 1729. Tandis que la plupart des autres maisons achètent leurs PX à Montilla-Moriles, eux possèdent leurs propres vignes de ce cépage dans l'aire de Jerez même. Ximénez-Spínola n'est pas seulement réputée pour ses vins d'exception, mais aussi et surtout pour ses brandys de Pedro Ximénez. Vraiment unique!