La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

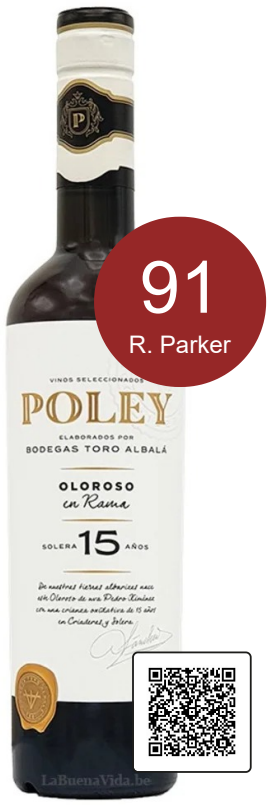
La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

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

Poley, Oloroso en Rama Solera 15 Años

Toro Albalá - 50 cl.



Produit exclusivement avec des raisins Pedro Ximénez. Élégant, avec un arôme intense de vieux bois et d'autres arômes nobles, bien équilibré, vieilli dans un système oxydatif Criadera et Solera d'une durée de 15 ans. Contrairement aux vins de Xérès, les vins de Montilla-Moriles ne sont jamais fortifiés avec de l'alcool supplémentaire.

Vinification
15 ans de solera. Il s'agit de l'oloroso, qui n'a donc jamais reçu de flor (comme l'amontillado et le fino). Vieillissement oxydatif dans de vieux fûts depuis le début. Le système de solera utilisé pour l'oloroso est de 15 ans.

Potentiel de garde
Potentiel de garde infini

Servir
Servir légèrement frais dans un verre à dégustation standard.

Commentaires de dégustation
Acajou avec des bordures en vieil or et des pieds lents. Arômes intenses de vieux chêne américain, de caramel, de fumée, de vanille et de noix caramélisées. Fruits mûrs en accompagnement. Sec, doux, non astringent, avec une sensation saline bien définie. Le bois apparaît comme une amertume élégante qui le rend complexe et persistant.

Style de vin:
Élevage oxydatif (demi-sec)

Assemblage
Pedro Ximénez (100%)

Région:
Andalucía

Appellation:
D.O. Montilla-Moriles

Domaine viticole:
Toro Albalá

Biologique

Description du domaine

Embouteiller le temps; voila ce que fait Toro Albalá avec ses Pedro Ximénez d'exception. La Buena Vida possède une des plus belles collections au monde de ces grands vins de desserts