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

Don P.X. Selección 1968

Toro Albalá - 75 cl.



Le Don P.X. Selección 1968 a été vieilli pendant 47 ans, sans mélange de millésimes.

Vinification
les raisins sont récoltés fin août. Les meilleurs grappes sont sélectionnées puis transportées en caisses sur un terrain sableux où elles seront étendues au soleil pour un séchage de 10 jours sur des 'mats' (45 - 50°C le jour et 25 - 35°C la nuit). Les grappes sont ensuite écrasées, puis le moût est mis en cuve. La fermentation alcoolique se déroule jusqu'à environ 9° d'alcool. Le vin est ensuite muté jusqu'à environ 17° puis élevé longuement en fûts de chêne américain.

Potentiel de garde
pas d'âge limité

Style de vin:
Élevage oxydatif (doux)

Assemblage
Pedro Ximénez (100%)

Région:
Andalucía

Appellation:
D.O. Montilla-Moriles

Domaine viticole:
Toro Albalá

Biologique

Servir
Frais, 7 - 8°C Un vin de méditation à boire seul, en guise de vin-dessert ou sur un cigare.

Commentaires de dégustation
340 grams de sucre résiduel et une acidité notable (l'évaporation de l'acool dans la barrique concentre l'acidité). Moins dense, plus leger et d'une certaine manière plus aromatique que les autres millésimes anciens, avec des notes reminiscentes d'un Amontillado ou d'un Oloroso. Epices, cannelle et chocolat dominant. 6.900 litres de ce millésimes furent embouteillés.

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