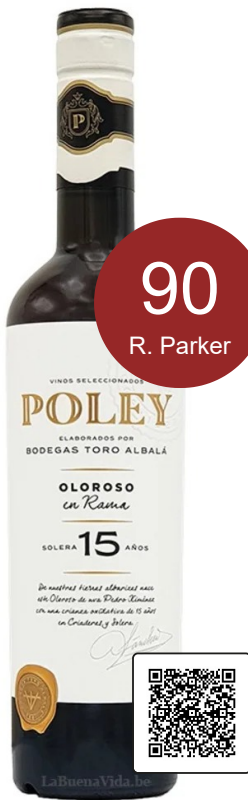


Poley, Oloroso en Rama Solera 15 Años Toro Albalá - 50 cl.



Uitsluitend geproduceerd met Pedro Ximénez druiven. Elegant, met een intens aroma van oud hout en andere edele aroma's, goed gebalanceerd, gerijpt in een 15 jaar lang oxidatief Criadera en Solera systeem. In tegenstelling tot de Sherry-wijnen worden de wijnen van Montilla-Moriles nooit verrijkt met extra alcohol.



Vinificatie

15 jaar solera. Dit is de oloroso, dus hij heeft nooit flor gekregen (zoals de amontillado en fino). Oxidatieve rijping in oude vaten vanaf het begin. Het solera systeem dat wordt gebruikt voor de oloroso is 15 jaar.



Bewaarpotentieel

Oneindig houdbaar



Serveren

Server licht gekoeld.



Proefanalyse

Mahoniehout met oude gouden randen en langzame tranen. Indrukwekkende aroma's van intens oud Amerikaans eikenhout, vermengd met tonen van toffee, gerookt hout, vanille en gekarameliseerde noten. Rijpe fruittonen ondersteunen deze geuren op harmonieuze wijze. De smaak is droog, zacht en niet-samentrekkend, met een verfijnde ziltige ondertoon. De aanwezigheid van hout komt naar voren als een elegante bitterheid, wat bijdraagt aan de complexiteit en aanhoudende afdronk van de wijn.



Wijnstijl:

Oxidatieve crianza mollig



Assemblage

Pedro Ximénez (100%)



Regio:

Andalucía



Appellatie:

D.O. Montilla-Moriles



Wijndomein:

Toro Albalá

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.



Biologisch