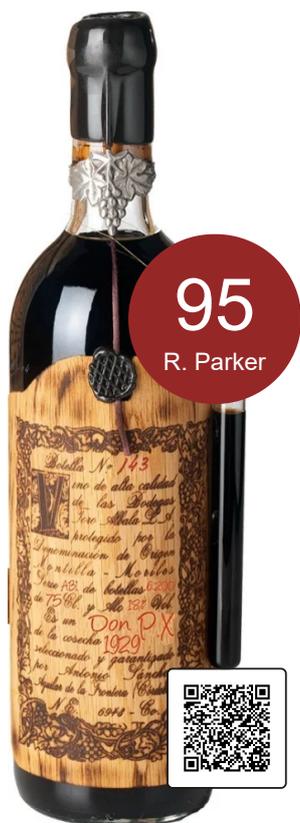


Don P.X. Convento 1929 Toro Albalá - 75 cl.

La série des vins haut de gamme chez Toro Albalá a été baptisée «Ginés de Liébana» ou "convento". Impressionnant et unique au monde! Du niveau des meilleurs Madère Boal ! Ginés de Liébana est le nom d'un ancien soldat qui a trouvé la mort dans le vignoble. On y découvert un squelette enchaîné.



95

R. Parker



Vinification

Elevage en fût de plus de 85 ans. Après les vendanges, les raisins sont séchés sur des nattes, jusqu'à ce qu'ils se transforment en raisins secs, qui sont ensuite pressés de manière à obtenir un nectar extrêmement doux, contenant tellement de sucre qu'il ne peut pas fermenter pleinement. Voilà pourquoi on le fait fermenter à 1%, puis il est muté en alcool à 17°.



Potentiel de stockage

Potentiel de garde infini, comme le Madère Vintage. Une fois la bouteille ouverte, ce vin se conserve au moins un an.



Servir

Frais, 8°C. Servir dans un grand verre pour profiter pleinement de la richesse aromatique qui se déploie.



Analyse des essais

Robe d'un brun foncé, quasi noir. Consistance huileuse. Vin aux senteurs complexes : le nez déploie toute une palette aromatique. Bouche à l'attaque franche, vin accessible. Vin d'une forte concentration qui ne manque pas d'élégance grâce une acidité raffinée, très discrète, quasiment imperceptible. Les arômes complexes du nez se prolongent en bouche. Finale d'une longueur impressionnante. Vin doux qui accompagnera à merveille les desserts à base de chocolat, noix, caramel et fruits secs. Vin qui nous rappelle le « Gran Reserva 1982 », mais le dépasse en complexité et profondeur.



Style de vin:

Élevage oxydatif (doux)



Assemblée

Pedro Ximénez (100%)



Région:

Andalucía



Appellation:

D.O. Montilla-Moriles



Domaine viticole:

Toro Albalá

Description domaine

Embouteiller le temps; voilà 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



Biologique