

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 stockage

pas d'âge limité



Style de vin:

Élevage oxydatif (doux)



Assemblée

Pedro Ximénez (100%)



Région:

Andalucía



Appellation:

D.O. Montilla-Moriles



Domaine viticole:

Toro Albalá



Servir

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



Analyse des essais

340 grams de sucre résiduel et une acidité notable (l'évaporation de l'alcool dans la barrique concentre l'acidité). Moins dense, plus léger 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 millésime furent embouteillés.

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