



DON PX GRAN RESERVA, TORO ALBALA (37.5 CL) – 1994



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Si vous ne connaissez pas encore l'univers fantastique des PX, il est temps de provoquer la rencontre. Et quoi de mieux que cette cuvée pour découvrir la maison Toro Albala ? Nez d'une profondeur et richesse inouïe (figue, café, cassis) ; bouche onctueuse, avec une richesse de fruit à nulle autre pareille et liqueur fastueuse. La complexité des saveurs est sensationnelle !

PROVENANCE
ANDALOUSIE

APPELLATION
MONTILLA-MORILES

DOMAINE
TORO ALBALA

ENCÉPAGEMENT
PEDRO XIMENEZ

LONGÉVITÉ
2020 - 2044

METS - VINS
A BOIRE POUR LUI
SEUL, EN GUISE DE
VIN-DESSERT OU SUR
UN GRAND HAVANE.



CÉNOLOGIE

Fondée en 1844 par Antonio Sanchez Prieto à Aguilar de la Frontera, Bodegas Toro Albala a été transformée en chai en 1922 par José Ma Toro Albala. Située dans la région de Montilla Moriles, célèbre pour son Xérès, la cave produit des vins d'une grande concentration, après avoir séché les raisins au soleil.



VITICULTURE

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 (45-50°C le jour et 25-35°C la nuit). Les grappes sont ensuite écrasées avec des pressoirs très puissants, 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 grands fûts de chêne américain.