

Vina Española

Centenario Palo Cortado

Producenten: Toro Albala

Ursprung: Montilla Moriles, Spanien

Druvor: Pedro Ximenez 100%,

Lagring: Lagrad på ekfat under mycket lång tid.

Art.nr: TA25

Varukategori: Vin, Starkvin, Sherry, Oxiderat, Torrt

Storlek: 750ml

Alkoholhalt 22%

Allergiinformation: Innehåller sulfiter.

Om drycken

Briljant bärnstensfärg med en mogen grön kant som vittnar om en ansevärd ålder. Doften bjuder en häpnadsväckande intensitet, kraft och komplexitet där nougat, tobak, rökelse, cederträ, lakrits, marsipan och en uppsjö av torkad frukt samsas. Smaken har en stor kraft och trots åldern och de "söta" aromerna, håller sig vinet knastertorrt med en briljant känsla av friskhet med en balanserad bitterhet och valnötstoner. En mycket lång, nyanserad och varm finish. Ett solklart *vino de meditación* som är som en rätt i sig men självklart kan njutas till några bitar tryffelmande.

Endast 450 flaskor buteljerade.

Om producenten

Bodegas Toro Albala, grundad 1922, ligger i appellationen Montilla-Moriles, granne med Jerez/Sherry en bit från staden Córdoba. Klimatet i regionen påverkas så klart av närheten till Medelhavet, vintrarna är korta och svala men somrarna långa, heta och torra. Alla producentens rankor växer på den för regionen så kända kritvita och kalkrika jordmånen Albarizan. Men det är bara en av anledningarna till det rykte som säger att Toro Albala är en av regionens allra bästa producenter. Här fokuserar man på de små detaljerna och anser att så mycket som möjligt skall göras för hand. Både arbetet i vingården samt vineriet utförs på traditionellt sätt och kvalitetsmässigt. Flaskorna är numrerade och signerade av den excentriske ägaren Antonio Sanchez Romero för att säkerställa kvalitén. Den årliga produktionen ligger på ca 300 000 flaskor och finns i ett flertal olika varianter. Ungefär 75 % av produktionen går till den inhemska marknaden och består till stor del av söt Pedro Ximenez som görs av de allra äldsta stockarna, men här finns även



stilla rödvin, vinäger, olivolja och arrove (en sorts sirap gjord på reducerad druvmust av Pedro Ximenez) samt ett sorts flytande salt i produktion.

Antonio är inte bara expert på druvan Pedro Ximenez, han är dessutom mycket kunnig i regionens historia. Han kallar sig även uppfinnare och alkemist. Förutom Bodegas Toro Albala äger han ett arkeologiskt museum med artefakter som man samlat runt om i vingårdarna. Egendomen ligger i ett före detta elkraftverk och de gamla tunnlarna är utmärkta för att lagra alla dess årgångsviner.