

**Land**

España

**Appellatie**

D.O. Montilla-Moriles

**Domein**

Toro Albalá

**Wijnmaker**

Antonio Sánchez

**Druivensoort**

Pedro Ximenez

**BIO | BIODYNAMISCH**

Nee

Toro Albalá is een uniek wijnhuis. De geschiedenis ervan gaat terug tot 1844, toen de familie Prieto startte met wijnen maken en wijnen opvoeden (zowel 'cosecheros' als 'criaderos' dus, zoals ze in Andalucía zeggen). Het ging hem vooral om fino. Vele decennia lang sloegen ze wijnen op in hun 'nave de crianza', een opslagruimte waar wijnen worden opgevoed, wijnen die vandaag tot de oudste van de regio behoren en zelfs tot de oudste van Andalucía. Dankzij zijn grootouders beschikt Antonio Sánchez vandaag over wijnen die ronduit uniek zijn. Hij is er zelfs door bezeten. Niet alleen is hij bezeten door deze historische wijnen, maar ook door de geschiedenis en de cultuur van deze regio. Zo verzamelde hij een collectie van meer dan 4000 archeologische stukken die hij in de loop der jaren vond in zijn wijngaarden. Antonio is oenoloog, alchemist, uitvinder en gepassioneerd door alles wat met pedro ximénez te maken heeft. Zijn domein en zijn 'naves de crianza' bevinden zich in de gemeente Aguilar de la Frontera. Antonio kocht ook oude kelders in Moriles en in Lucena, waar eveneens schatten liggen van oude pedro ximénez-wijnen. Montilla-Moriles staat vooral bekend om zijn zoete wijnen – in alle soorten en van alle leeftijden. Deze wijnen (die afkomstig zijn van witte druiven) bezitten een bruine kleur, soms bijna zwart, en combineren perfect met chocoladedesserts. Zelf stelden wij een kleine collectie samen van deze unieke wijnen die wereldwijd bij de meest uitgebreide hoort voor dit type wijnen.

**Proefanalyse:**

Wie een Eléctrico in de streek van Córdoba wil bestellen, moet zeggen: 'dame un calambrazo' oftewel 'geef me een elektrische schok'. Deze volledig natuurlijke, zeer pure en evenwichtige fino op basis van pedro ximénez combineert met enorm veel gerechten. Hij bezit subtiele aroma's van fruit en een zachte textuur. Zijn opvoeding onder een gistlaag, de 'flor', zorgt voor indrukken van patisserie en zilte tonen.

**Vinificatie en élevage:**

Deze wijn is op basis van perfect rijpe pedro ximénez die aangeplant staan op de typische albariza, de witte krijtbodem van deze streek. De Eléctrico Fino en Rama wordt opgevoed onder een gistlaag in een solerasysteem dat gemiddeld 5 jaar in beslag neemt. In tegenstelling met een klassieke fino op basis van palomino, wordt deze wijn niet gemuteerd. De pedro ximénez-druiven bezitten op zich de nodige voedingselementen voor de flor, zonder dat de wijn moet versterkt worden.

**Bewaren:**

jong drinken

**Serveren:**

5 - 7°C

**Beschrijving domein:**

Toro Albalá is een uniek domein. De geschiedenis gaat terug tot 1844 wanneer de familie Prieto begint met wijnen maken en bewaren ('cosechero' en 'criadero'), hoofdzakelijk Fino-wijnen. Doorheen de eeuwen worden in de 'naves de crianza' van de bodega wijnen op vat gelagerd, die vandaag tot de oudste behoren die in de regio te vinden zijn, zelfs in heel Andalucía. Dankzij zijn voorouders heeft Antonio Sánchez vandaag unieke wijnen. Hij is er dan ook door bezeten. Niet alleen door zijn historische wijnen, maar ook door de geschiedenis en de cultuur van zijn regio. Hij heeft een archeologisch archief met meer dan 4000 stukken, gevonden in de wijngaard en verzameld in de loop der jaren. Antonio is oenoloog, alchemist, uitvinder en gepassioneerd door alles wat te maken heeft met Pedro Ximenez. Het domein met de 'naves de crianza' bevindt zich in Aguilar de la Frontera. Hij gaat echter steeds verder en onlangs werden er ook oude bodega's aangekocht in Moriles en Lucena met een schat aan oude Pedro Ximenez-wijnen. Vandaag komt de jongste generatie aan het roer te staan. Zowel de kwaliteit als de presentatie komen op een hoger niveau te staan. Montilla-Moriles is vooral bekend om zijn zoete wijnen en die hebben we hier in alle soorten en jaren. De kleur van de wijnen (afkomstig van witte druiven) is bruin, bijna zwart soms: de perfecte combinatie bij chocoladedesserts. We hebben intussen zelf een collectie die een van de meest uitgebreide ter wereld is van deze unieke wijnen. We vinden hier echter niet enkel de top aan zoete wijnen, maar tevens gerijpte amontillado's, palo cortado's en droge witte wijnen op basis van Pedro Ximénez. Laat u verrassen !