



<https://toroalbalá.com/>

DON PX PEDRO XIMÉNEZ 1990 17%

VINO DULCE DE UVA PASIFICADA PEDRO XIMÉNEZ

TORO ALBALÁ – BODEGAS DESDE 1922 – PRODUCT OF SPAIN

D.O. MONTILLA MORALES

ESAME VISIVO: limpido e di un colore marrone scuro con riflessi cromatici di tonalità castano.

ESAME OLFATTIVO: una fantastica intensità (aromi che sono percepiti e rimangono) e una variegata complessità (un bouquet ampio e diversificato) permettono la identificazione dei seguenti aromi: noce, miele, melassa, fichi rossi, datteri, arancia candita, pepe, note vegetali, camomilla, fogli di tè, tamarindo, cioccolato e amarena.

ESAME GUSTATIVO: la dolcezza è il parametro gustativo predominante, invece la morbidezza è certamente quello più esteso a livello di palato; la secchezza alcolica si alterna con la nota minerale-sapida generando una discreta sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua; la struttura è grandiosa, la chiusura è dolce e viscosa con sapore a datteri e fichi, e la persistenza aromatica intensa giunge fino a 11-12 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da meditazione

OPINIONE PERSONALE: un vino che rimane nella memoria e che si cerca sempre di riproporre in momenti importanti, ma anche nella quotidianità; in bocca è così denso che grazie alla sua sensazione viscosa sembra una marmellata molto gustosa; un vino da meditazione e niente più, fermo restando che si possa usufruire di un biscottino secco per alternare con la viscosità e armonizzare con la imponente struttura. Una esperienza unica e sicuramente da ripetere!