

BODEGAS  
**TORO ALBALÁ**  
DESDE 1922

**AGOTADO**



**DON**  
**PX**  
SELECCION

**1955**

El origen de este vino artesanal es el resultado de la selección personal de Antonio Sánchez y de su elección del momento óptimo para ser embotellado. Valorado por ser una rareza, denso y muy dulce, está elaborado con racimos 100% de uvas pasificadas Pedro Ximénez. Un verdadero tesoro distinguido con 98 puntos Robert Parker y la medalla de plata en el Vinalies Internacionales.

“Convento Selección” son vinos envejecidos durante generaciones, que se han dejado criar en barriles de amontillados para que el vino y la madera se fusionen con el tiempo y obtener resultados inigualables. Nuestro sistema de embotellado se llama “Convento Selección” por el sistema de los monjes cistercienses en el que se clasifican por un sistema de series propias. Toda la elaboración se realiza a mano, buscando seguir la Norma Recula de San Benito: “Viviendo del trabajo de las manos”.

**D.O.P. Montilla-Moriles.**

AÑADA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
1955	16,5% vol	20 cl	12-14°

**MARIDAJE**

Combina de maravilla con café moka, pastelería fina, postres elaborados con chocolate, menta o regaliz e, incluso, con queso gorgonzola.

**CATA TRIAL**

Negro azabache de lento movimiento en copa que deja bonitos tonos yodados. Elevada intensidad y complejidad aromática. Destacan aromas a pan de higo, chocolate y café, junto con aromas a canela y especias, todo ello acompañado de notas de tostados, ahumados, balsámicos, herbáceos muy frescos y un marcado toque cítrico de piel de naranja y frutas confitadas. Entrada en boca amplia y densa. Su dulzor es escondido por el frescor de la acidez y un elegante amargor que lo equilibran a la perfección.