

BODEGAS
TORO ALBALÁ
DESDE 1922

AGOTADO



DON
PX
SELECCION

1965

Un vino denso y elegante, elaborado a partir del proceso de asoleo de las uvas Pedro Ximénez para obtener su gran riqueza de azúcares. Tras el prensado se dejó reposar y, transcurrido un tiempo, se guardó en botas de roble americano para que fuera envejeciendo durante una larga crianza oxidativa. Este vino procede de las botas de crianza de la bodega de Aguilar de la Frontera reservadas por José María Toro Albalá, quien guardaba una cantidad de vino para una larga crianza oxidativa aquellos años que se daban condiciones extraordinarias.

Este vino procede de una de las primeras vendimias que dirigió Antonio Sánchez en Toro Albalá. Es en este año cuando se comienza a usar botas de amontillados viejos para la crianza de Pedro Ximénez. Una auténtica joya valorada con 97 puntos Robert Parker y Best Sherry Mundus Vini 2015.

D.O.P. Montilla-Moriles.

AÑADA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
1965	16,5% vol	20 cl	12-14°

MARIDAJE

Una delicia cuando acompaña postres de chocolate amargo y queso.

CATA TRIAL

De tonalidad caoba oscura con reflejos cobrizos y lento movimiento en copa. Intensidad media alta. Destacan notas de pasificación (dátiles, higos secos y pasas) junto a un sutil aroma a cítricos, fruta escarchada y aromas protagonistas de su largo proceso oxidativo en roble americano que añade un toque ahumado, especiado y tostados, y un recuerdo a regaliz de fondo que aporta gran frescor en nariz. Entrada en boca dulce y densa. Equilibrado y elegante amargor final. Es un vino redondo, sin arista, de alta persistencia gustativa.