



Toro Albalá
BODEGAS DESDE 1922

Don Px 1929



VISTA

Color azabache, capa muy muy intensa, brillante.

NARIZ

muy complejo, persistente y elegante, café, mazapán, tabaco, regaliz, ahumados, chocolate amargo, caramelo y ciruela pasa.

BOCA

Vino muy envolvente y denso cuyo paso por boca es muy largo, marcado final astringente.

MARIDAJE

Excelente final de comida, con helados, cafés y quesos azules y fuertes.

ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de uvas Pedro Ximénez, con técnicas tradicionales de pasificación y elaboración, un proceso artesanal, manual, exhaustivo y único. Envejecimiento en botas de roble americano.

NOTA

Conservación indefinida, mejorando con el tiempo incluso abierto. Conservar en sitio seco y fresco

Crianza	Alcohol	Tipo vino
sistema estático con oxidativa	18%	dulce

PRODUCCIÓN	
75 CL	6.200
1,5 L	720
3 L	60
6 L	30
15 L	15

75 CL	
TIPO CAJA	madera
CIERRE	corcho
PESO CAJA	14 kg
UNIDAD CAJA	6 bt
CAJA PALLET	60