

TORO ALBALÁ

D.O. Montilla-Moriles

DON PX CONVENTO SELEC. 1946

FORMATOS

0,75L

VARIETADES

100% Pedro Ximénez.

ELABORACIÓN

Vino elaborado de las uvas Pedro Ximénez con el sistema tradicional de las uvas soleada a continuación de la vendimia, añada envejecidas en botas de robles americanos.

NOTAS DE CATA

Negro zahíno, matiz iodado. Denso. Este vino tiene en nariz una multitud de aromas más propios de un diccionario aromático que de un vino. Alcanfor, regaliz negro, kirsch, chocolate puro, palo de grosella negra, nueces, una persistencia a canela típica en añadas viejas de PX, nuez moscada, aromas a ebanistería, especias, pan tostado, bollería, crema de avellanas, hoja tabaco. Balsámico y simplemente, eterno. Si ya es un vino que asombra en nariz, en boca quedaremos boquiabiertos. Es amplio, envolvente, aterciopelado, dulce, ácido, salado, amargo. Encontramos en un vino blanco de uva pacificada con gustos a fruta roja que aportan frescura, a frutos secos, avellana y almendra tostada que aportan sobriedad y un fondo de madera, que de forma sutil engloba el gusto y lo hace persistente.

MARIDAJE

Dentro la gama Convento, existe alguna rareza, vino que sobraría maridaje ya que lleva todo en él, el 1946 es el rey dentro los P.X., vino a tomar después de una cena, acompañando de chocolate diverso y café moka intenso, vino de tertulia y meditación.

NOTA

Su conservación es indefinida, mejorando con el tiempo incluso abierto. Conservar en un lugar fresco y seco.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com