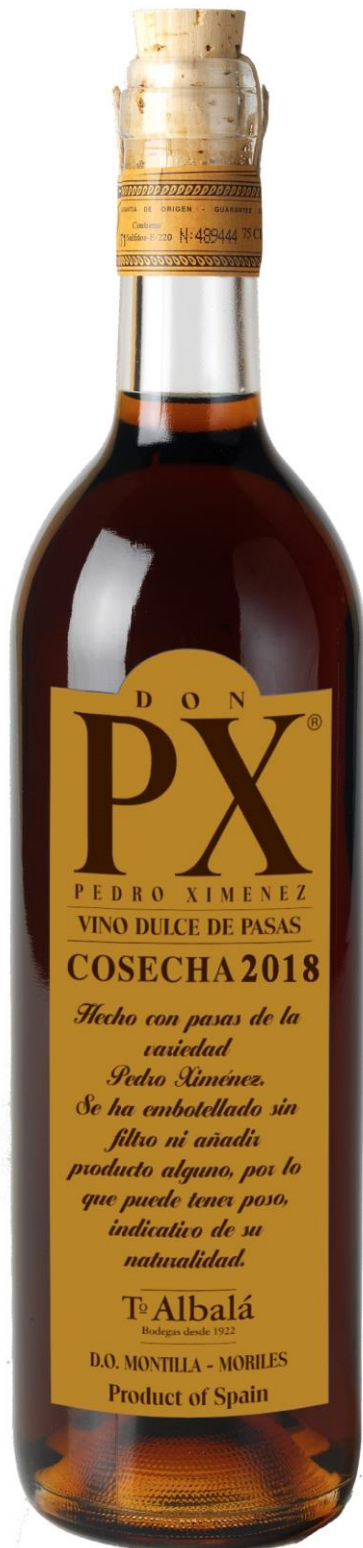


# TORO ALBALÁ

D.O. Montilla-Moriles



## DON PX COSECHA (DULCE)

### FORMATOS

**0,75L (2018)**

**0,375L (2015)**

### VARIETADES

100% Pedro Ximénez.

### ELABORACIÓN

Tras una esmerada recolección y selección, las uvas Pedro Ximénez se extienden en esterillas al sol. Aquí se secarán y convertirán en deliciosas uvas pasas. Tras la extracción del zumo por presa hidráulica, se conseguirá un mosto concentrado de fermentación parcial al que se le añadirá alcohol vínico de PX. El vino será almacenado durante al menos un año en un depósito de acero inoxidable antes de su embotellamiento. Este vino no se somete a filtrado, dada su alta densidad.

### NOTAS DE CATA

Color ámbar con ribete anaranjado. Sensaciones olfativas sin límite. La primera impresión es un dulzor intenso a pasas, higos, orejones y dátiles. Estas notas cambian a cítricos frescos y enérgicos, como el zumo de limón o la cáscara de naranja. Vino dulce que nos traslada de inmediato a las paseras y terrenos de Córdoba. El paso por la boca es amplio, llena el gusto, pleno de sensaciones a pasas, higos, dátiles. El final es largo, untuoso, persistente dejando una sensación intensa de la miel y de las pasas, así como un agradable regusto a cítricos. A pesar de su contenido en azúcar (450 gr.) y su contenido en alcohol, este no deja de ser un vino equilibrado y ligero.

### MARIDAJE

Siendo un vino dulce con alto contenido en azúcares, hay de contrastar en sus sabores, buscando el opuesto como el queso azul añejo, el foie gras, el helado de vainilla con frutas roja de bosque, incluso un sabayones. Es un perfecto añadido a asado o salsa dando un toque a pasas y ciruela, perfecto con la carne de cerdo, cordero y otros guisos de alta gastronomía.

### NOTA

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

ASEUNIV, S.L.

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

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)