



**Toro Albalá**  
BODEGAS DESDE 1922

# Don Px 1965



## VISTA

Color iodado, capa muy intensa, brillante.

## NARIZ

Muy equilibrado, especias, regaliz, tabacos, naranja amarga, fondo balsámico, notas a chocolates amargos y cafés.

## BOCA

Entrada muy suave, buena evolución a su paso, aterciopelado, acidez muy equilibrada y un final un poco astringente y amargo.

## MARIDAJE

Quesos azules, chocolates amargos o postres donde aparezca la menta.

## 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	16,5%	dulce

PRODUCCIÓN	
75 CL	4.200
1,5 L	240
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