



Toro Albalá
BODEGAS DESDE 1922

Don Px 1968



VISTA

Color caoba oscuro muy intenso, tonos iodados, capa muy intensa, brillante.

NARIZ

Muy equilibrado, aromas a tabacos, inciensos, regaliz, caramelo, chocolate amargo, fruta escarchada y canela.

BOCA

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

MARIDAJE

Quesos azules, chocolates amargos, postres con menta y frambuesa.

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	17%	dulce