



Toro Albalá
BODEGAS DESDE 1922

Don Px 1973



VISTA

Tono iodado sobre un fondo caoba oscuro, limpio, brillante.

NARIZ

Elegante y persistente, destacan aromas de naranja confitada, especias dulces, toffee, caramelos, chocolates, fruta pasificada y cafés con un fondo de cardamomo.

BOCA

Muy sedoso, equilibrado, fresco y con una acidez muy equilibrada.

MARIDAJE

Quesos curados y azules, chocolates, frutas ácidas, foie. Perfecto con after eight.

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

PRODUCCIÓN	
75 CL	3176
1,5 L	36

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