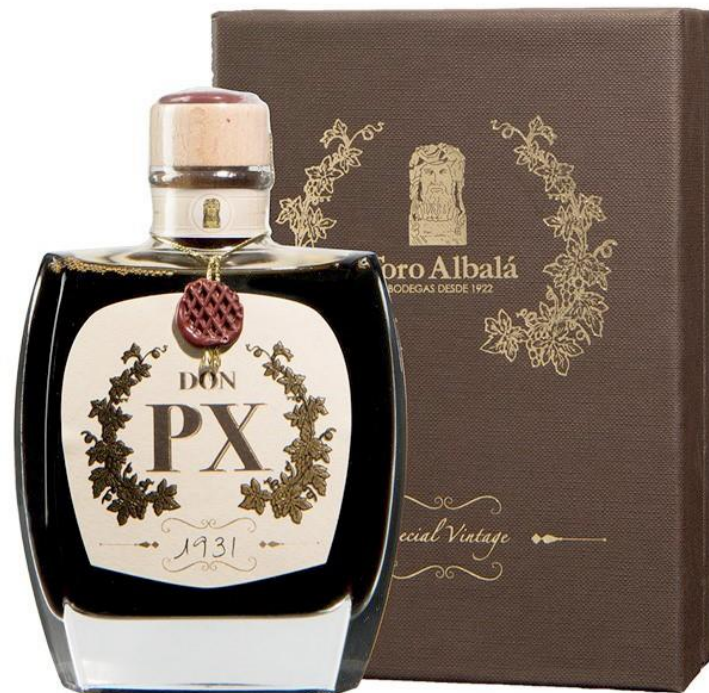


TORO ALBALÁ

D.O. Montilla-Moriles



DON PX SELECCIÓN 1931

FORMATOS

200ml

VARIEDADES

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 envejecida 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. Seduce con aromas sublimes a higos secos, pasas y manzana al horno. pimienta blanca, aceitunas negras y canela que añada una complejidad con sus notas saladas y picantes. Si ya es un vino que asombra en nariz, en boca quedaremos boquiabiertos. Es amplio, envolvente, aterciopelado, dulce, ácido, salado, amargo. Epítome de la elegancia. Sedoso, lleno de frutos secos exuberante, con delicadas notas de hojas de tabaco, vainilla y regaliz. acabado tremendamente largo con fantástica frescura de membrillo.

MARIDAJE

Dentro la gama Convento, existe alguna rareza, vino que sobraría maridaje ya que lleva todo en él, el 1931 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.

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com