

TORO ALBALÁ

D.O. Montilla-Moriles



DON PX SELECCIÓN 1955

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 envejecidas en botas de robles americanos.

NOTAS DE CATA

Color yodado muy intenso casi azabache y reflejos ambarinos muy intensos, capa muy intensa, brillante. Muy complejo, persistente y elegante, predominan la naranja confitada, regalices torrefactos, balsámicas, miel y pasas. Muy sutil y delicado, envuelve toda la boca a su paso, sedoso y ligero, acidez muy equilibrada y característico final amargo.

MARIDAJE

Café y pastelería fina, helados, menta y regaliz. Buen maridaje junto a foie.

NOTA

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

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