

TORO ALBALÁ

D.O. Montilla-Moriles



DON PX SELECCIÓN 1968

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 aceituna, brillante, Eternos tonos anaranjados que enturbian el cristal de la copa. En nariz ligeramente punzante. Destacan olores de naturaleza empireumática; balsámica, café torrefacto, regaliz, ahumados. Los tonos frutales pasan por frutos rojos en compota, mirto, cerezas en licor, además de especias como la pimienta, vainilla, algo de coco. Una complejidad en nariz de mermelada confitada. Este vino es como un concierto, una armonía y conjunción de sabores perfectamente integrados en el conjunto, madera, vino y crianza oxidativa. Vuelven los frutos rojos en compota sobre frutas pacificadas con final de café tostado, regaliz y toronja, que en retro nasal es tremendamente balsámico. Muy fresco.

MARIDAJE

La gama selección, son vinos más de meditación, dentro la gama varía el carácter según su añada con, en el caso del 1968 y sus aromas descritos, el maridaje sería más sobre postre intenso como el cacao o podemos variar con postre caramelizado, incluso el foie gras es un acompañante perfecto.

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