

# TORO ALBALÁ

---

D.O. Montilla-Moriles



## DON PX SELECCIÓN 1973

### 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

Tono iodado sobre un fondo caoba oscuro, limpio, brillante. Elegante y persistente, destacan aromas de naranja confitada, especias dulces, toffee, caramelos, chocolates, fruta pasificada y cafés con un fondo de cardamomo. Muy sedoso, equilibrado, fresco y con una acidez muy equilibrada.

### MARIDAJE

Postres intensos como el cacao o podemos variar con postre caramelizado, incluso el foie gras es un acompañante perfecto. Helados de vainilla, chocolate, caramelo o turrón.

### 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](mailto:aseuniv@aseuniv.com)