



Toro Albalá
BODEGAS DESDE 1922

Don Px 1955



VISTA

Color iodado muy intenso casi azabache y reflejos ambarinos muy intensos, capa muy intensa, brillante.

NARIZ

Muy complejo, persistente y elegante, predominan la naranja confitada, regaliz torrefactos, balsámicas, miel y pasas.

BOCA

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.

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	16,5%	dulce

PRODUCCIÓN	
75 CL	10.400
1,5 L	720
3 L	60
6 L	30
15 L	15

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