

# TORO ALBALÁ

---

D.O. Montilla-Moriles



## DON PX SELECCIÓN 1958

### 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

Negro zahíno con ribete iodado, lagrima media. La naranja confitada es predominante en nariz, envolviéndose con el café torrefacto y chocolate negro, vaina de regaliz y un final a caramelo que envuelve la sensación global, haciéndola equilibrada. En boca es una combinación de aroma que poco a poco se dejan descubrir. Balsámico, con notas de regaliz muy concentradas, armonía de menta y alcanfor, denso como la miel y pasas. En boca es un vino muy complejo.

### MARIDAJE

Vino denso que por sí solo es un perfecto postre que dejara el consumidor descubrir por un tiempo los aromas, pero podemos también acompañarlo de un helado de fresa siendo más ácido contraste el dulzor de este vino.

### 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)