

TORO ALBALÁ

D.O. Montilla-Moriles



DON PX SELECCIÓN 1965

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 oscuro iodado, lagrima fina. En nariz recordamos curry puro de un restaurante indio, cascara de naranja amarga, confitado de frutas, un final a café torrefacto algo balsámico y regaliz, hoja de tabaco. No es tan dulce como otros P.X. Muy equilibrado. En boca tendremos una combinación y armonía de aromas de chocolate negro, grano de café con un final ligeramente amargo. Es un vino fácil de beber y muy agradable al paladar.

MARIDAJE

La gama selección, son vinos más de meditación, dentro la gama varía según su añada con carácter diverso, en el caso del 1965 estamos en una multitud de aromas que iremos del postre chocolate amargo fundido con nueces y regaliz hasta contrastar con unas ostras dando su sabor iodado 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