

TORO ALBALÁ

D.O. Montilla-Moriles



DON PX 1990

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

Color caoba oscuro con ribetes yodados. En nariz, es balsámico con pronunciadas notas de vaina de la algarroba, escabeche, regaliz negro, y ciruelas pasas. Estas notas dan paso a un claro frescor herbáceo, ciprés de Leyland, banana seca o incluso especias como la pimienta de Madagascar. En boca encontramos persistencia torrefacta, toques de caramelo y miel. Elegante y largo en el paladar, con efecto retronasal donde aparecen de nuevo las ciruelas pasas así como su complejidad en frutos tostados. Vino dulce sin ser pesado por su perfecto equilibrio en acidez con final persistente.

MARIDAJE

Vino complejo, intenso, el maridaje más adecuado sin lugar a duda es el chocolate elaborado con alto en cacao como el de Madagascar o Etiopía, también el semifredo, incluso ciertos quesos azules pero no demasiado intenso.

NOTA

Su conservación es indefinida, mejorando con el tiempo incluso abierto. Conservar en sitio seco y fresco.