

BODEGAS
TORO ALBALÁ
DESDE 1922



DON
PX
SELECCION

1980

Un vino dulce y elegante, elaborado a partir del proceso de asoleo de las uvas Pedro Ximénez para obtener su gran riqueza de azúcares. Tras el prensado se dejó reposar doce meses y, transcurrido ese tiempo, se guardó en botas de roble americano para que fuera envejeciendo durante más de 20 años.

Los Don PX son nuestra especialidad. Cada uno de ellos los cuidamos con exclusividad, desde la cosecha a la pasificación, otorgándoles una personalidad única.

D.O.P. Montilla-Moriles.

| AÑADA | GRADO ALC. | CAPACIDAD | T° DE SERVICIO |
|-------|------------|-----------|----------------|
| 1980 | 15,5% vol | 20 cl | 12-14° |

CATA TRIAL

Caoba oscuro, de movimiento lento. A fruta pasificada (uvas, ciruelas y dátiles). Aparecen notas de especies dulzonas, como la canela y recuerdos a galleta, también notas cítricas y a madera. Muy equilibrado, dulce, ácido con un leve y elegante toque amargo.

MARIDAJE

Excelente con quesos curados, foie, postres de chocolate y frutos secos.