

BODEGAS  
**TORO ALBALÁ**  
DESDE 1922

DON  
**PX** | 1952  
EXCELSO



Don PX Excelso es un homenaje a todas y cada una de las personas que han trabajado en nuestra Bodega a lo largo de sus más de cien años. Es un vino reflejo del tiempo y el trabajo. Los vinos Pedro Ximénez son los más duros de hacer por el esfuerzo físico que supone, así como la paciencia y constancia que requieren estas largas crianzas. Así llegamos a un vino de carácter, complejo, con gran persistencia y difícil de olvidar.

Es un vino para disfrutar solo, meditar sobre su historia, o maridar con postres ricos en chocolate, quesos azules o como un digestivo excepcional. Su longevidad y complejidad lo convierten en una pieza de colección y un testimonio vivo de la riqueza enológica de Montilla-Moriles.

Serie limitada de 1.000 botellas.

**D.O.P. Montilla-Moriles.**

### MARIDAJE

Este vino excepcional armoniza maravillosamente con postres ricos en chocolate negro, especialmente aquellos con un alto porcentaje de cacao. También es un acompañamiento sublime para quesos azules intensos como el Roquefort o el Stilton, donde el contraste entre la dulzura del vino y la salinidad del queso crea una explosión de sabor. Para una experiencia más contemplativa, puedes disfrutarlo solo, como un digestivo o un vino de meditación.

AÑADA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
1952	19% vol	70 cl	12-14°

### CATA TRIAL

Color negro azabache, de gran densidad y opacidad, que tiñe la copa al moverse. En primer lugar, aparecen aromas a tostados, hojas de tabaco, café, hojas de tabaco, especias, fruto de su larga crianza. Aparecen recuerdos a fruta pasificada, pero lejanos. Es un vino de paso sedoso y una acidez, adquirida durante la larga crianza muy bien equilibrada con el dulzor y el toque amargo final. Su complejidad encierra el paso del tiempo