

BODEGAS TORO ALBALÁ

DESDE 1922

DON
PX
CONVENTO SELECCIÓN

1974



Tras la recolecta de la uva en el mes de agosto, con temperaturas de hasta 45°C, y tras el proceso de asoleo se elaboró un mosto que tras permanecer un año en reposo, entró en madera se elaboró en la primera semana de septiembre. Tras una pasificación de 9 días y un posterior prensado, se obtuvo un mosto con 406 gramos de azúcar por litro que, tras un periodo de reposo, se alcoholizó hasta conseguir 17% grados de alcohol para pasar a su envejecimiento en botas de roble americano.

“Convento Selección” son vinos envejecidos durante generaciones, que se han dejado criar en barriles de amontillados para que el vino y la madera se fusionen con el tiempo y obtener resultados inigualables. Nuestro sistema de embotellado se llama “Convento Selección” por el sistema de los monjes cistercienses en el que se clasifican por un sistema de series propias. Toda la elaboración se realiza a mano, buscando seguir la Norma Recula de San Benito: “Viviendo del trabajo de las manos”.

D.O.P. Montilla-Moriles.

MARIDAJE

Es el vino ideal para terminar una comida, bien solo o acompañado de helados, cafés, quesos.

AÑADA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
1974	17% vol	20 cl	12-14°

NOTA DE CATA

- **Vista:** Color caoba oscuro con ribetes yodados.
- **Aroma:** A fruta pasificada, dátiles, orejones y uvas, también aroma a regaliz y un toque balsámico.
- **Gusto:** Entrada dulce, fresco, con acidez muy equilibrada y de gran persistencia. Es un perfume en la boca.