BODEGAS
TORO ALBALÁ
DESDE 1922

DON PX | 1977
CONVENTO SELECCIÓN

Don PX 1977 es un vino de gran complejidad, elaborado a partir del asoleo de las uvas Pedro Ximénez para obtener su gran riqueza de azúcares. Tras el prensado se dejó reposar doce meses en depósitos de acero inoxidable y, transcurrido ese tiempo, se guardó en botas de roble americano más de 40 años.

"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

Quesos de oveja muy curados y ligeramente picantes, postres con dátiles y miel, turrón blando, bombones de praliné, membrillo con nueces, frutas escarchadas. Un vino para la introspección.

AÑADA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
1977	16% vol	20 cl.	12-14°

CATA TRIAL

- **Vista:** caoba oscuro con reflejos yodados que tiñen la copa.
- **Aroma:** a copa quieta encontramos fruta escarchada, algo cítrica que nos da sensación de frescura, al agitar tenemos recuerdos a chocolate tipo "praliné", canela, vainilla, torrefactos.
- **Gusto:** la acidez del vino que el vino ha ganado a través del tiempo, enmascara el dulzor, alcanzando el perfecto equilibrio. Es un vino de paso ligero, a la vez que cálido.