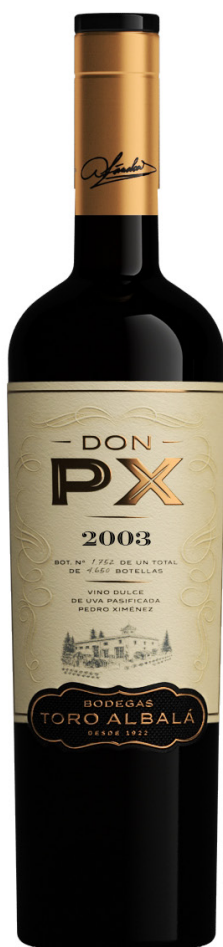


BODEGAS TORO ALBALÁ

DESDE 1922



MARIDAJE

Excelente con chocolate negro, quesos azules, postres y frutas exóticas.

DON PX | 2003

Después de la recolección de la uva a partir de mediados de agosto, se procede al asoleo, tendido de la uva al sol en capachos durante un periodo de tiempo entre 7 y 10 días, necesitándose casi tres kilos de uva para obtener un litro de vino. Una vez prensado se alcoholiza hasta 9% vol. y permanece en depósito de acero inoxidable durante 12 meses. Transcurrido este tiempo se alcoholiza hasta 17% vol. y se mete en botas de roble americano en crianza oxidativa durante mas 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
2003	17 % Vol.	75 cl	10-12°

CATA TRIAL

Color caoba oscuro, sedoso movimiento en copa. Aroma a chocolate negro, fruta pasificada, uvas, ciruelas, orejones, recuerdos a regaliz un toque cítrico de cascara de naranja. Entrada dulce, perfectamente equilibrada con la acidez y un ligero toque amargo. que se equilibra a la perfección con la acidez cítrica.