

BODEGAS  
TORO ALBALÁ  
DESDE 1922

RP  
99



DON  
PX  
SELECCION

1964

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 de alto contenido en azúcar que, tras un periodo de reposo, se alcoholizó 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**

Este Don PX armoniza a la perfección con postres de chocolate negro y con quesos azules.

AÑADA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
1964	15.5 % Vol.	20 cl	12-14°

**NOTA DE CATA**

- **Vista:** Color caoba oscuro, de gran densidad que al girar tiñe la copa.
- **Aroma:** A fruta pasificada, dátiles, orejones y uvas, también aroma a cáscara de naranja, chocolate, café.
- **Gusto:** Entrada dulce, de acidez equilibrada y de gran persistencia. Es un néctar para los sentidos.