

# BODEGAS TORO ALBALÁ

DESDE 1922



## DON PX | COSECHA

Vino dulce y aterciopelado, elaborado con uvas Pedro Ximénez recogidas a mediados de agosto y tendidas al sol durante unos siete días, para concentrar todos sus azúcares. Tras el prensado se obtuvo un mosto dulce y se dejó reposar más de un año, en depósitos de acero inoxidable. Una joya natural llena de sensaciones que seduce a quien lo disfruta.

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
2020	17 % Vol.	37.5 cl y 75 cl	8-10°

### NOTA DE CATA

- **Vista:** Llamativo ámbar con ribetes cobrizos.
- **Aroma:** Intensidad media en el que son protagonistas los aromas a pasas, higos y miel, junto con un fondo licoroso y un recuerdo a caramelo y al frescor vegetal del raspón.
- **Gusto:** Dulce, sedoso, de moderada acidez y amargor vegetal final que equilibra el dulzor y lo llena de sensaciones.

### MARIDAJE

Es un excelente vino para disfrutar solo o con postres, quesos azules, frutas deshidratadas y pastelería.