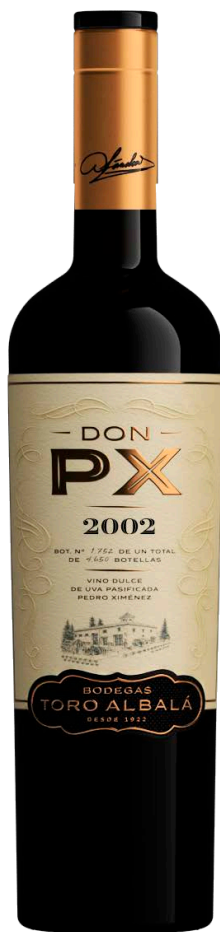


BODEGAS  
TORO ALBALÁ  
DESDE 1922



DON  
PX

2002

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 9 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 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.

Número de botellas elaboradas:

De 750ml 9000 botellas y de 375ml 10000 botellas.

**D.O.P. Montilla-Moriles.**

### MARIDAJE

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

| AÑADA | GRADO ALC. | CAPACIDAD       | T° DE SERVICIO |
|-------|------------|-----------------|----------------|
| 2002  | 17 % Vol.  | 37.5 cl y 75 cl | 10-12°         |

### NOTA DE CATA

- **Vista:** Caoba oscuro de bonito movimiento en copa.
- **Aroma:** A café, chocolate negro, fruta pasificada, uvas, ciruelas, orejones, recuerdos a canela, algo balsámico y sensación cítrica, de naranja.
- **Gusto:** Entrada dulce, que se equilibra a la perfección con la acidez cítrica, de gran persistencia.