

DOS CLAVELES 2022

Bodega: Toro Albalá

Zona: D.O. Montilla-Moriles

Variedades: Pedro Ximénez

Alc: 13% Vol.

Dos Claveles Blanco es el vino más joven de Bodegas Toro Albalá. La bodega cordobesa es un absoluto referente en la elaboración de venerables y longevos PX de la D.O. Montilla-Moriles, por lo que, este monovarietal puede suponer, para los no iniciados, la primera agradabilísima toma de contacto con una casa y una de las regiones vinícolas más interesantes de la escena nacional.

Elaboración:

Las uvas se vendimian tras alcanzar un contenido de azúcar sobre los 190 gramos por litro. Se recogen a finales de julio y así se obtiene un vino fresco de aromas afrutados, con acidez y de baja graduación alcohólica. Tras seis meses guardado en depósitos de acero inoxidable, se embotella.

¿Qué esperar de este vino?

Un vino blanco que sorprende por su intensidad aromática y su frescura.

Toro Albalá

Av. Antonio Sanchez, 1, 14920
Aguilar de la Frontera, Córdoba
www.toroalbala.com



Maridajes:

Es un delicioso vino para acompañar con marisco, pescados fritos, carnes blancas al horno y cremas frías. En las pastas y arroces es el mejor acompañante, ya que refresca el paladar.

Tª de servicio recomendada:

Entre 6-8 °C.

Bodegas Toro Albalá

Sus inicios se remontan a 1844, cuando la familia fundó una pequeña bodega en un viejo molino conocido como La Noria, en la falda del Castillo de Aguilar de la Frontera. Por aquel entonces, el vino se elaboraba de forma rudimentaria y se comercializaba en la taberna familiar.

En 1922, tras varias generaciones, José María Toro Albalá adquirió y restauró la antigua central eléctrica del pueblo con la idea de trasladar la bodega y guardar vinos para que envejecieran durante años y se convirtieran en verdaderas joyas enológicas. Se constituía así **Bodegas Toro Albalá**, y se iniciaba una verdadera hazaña en aquella época y toda una filosofía que hemos conservado a lo largo del tiempo.



Antonio Sánchez, enólogo de la bodega

Con el cambio generacional en los años sesenta, Antonio Sánchez dio un importante impulso a la bodega en búsqueda de la diferenciación y de expresar una personalidad propia, apostando por el sistema de añadas y consiguiendo vinos inconfundibles.

Los Pedro Ximénez de añadas concretas como 1946, dentro de la gama Convento Selección, tras mucha constancia y el arte de saber esperar dieron como resultado la obtención de los **100 puntos Parker** para **Don PX Convento Selección 1946** por parte de la revista The Wine Advocate. Un hecho que marcó un antes y un después para Toro Albalá, por ser la primera en acceder con un vino dulce **al olimpo de los mejores vinos**.

Hoy, Bodegas Toro Albalá está considerada una de las 100 Bodegas de Oro españolas y se encuentra en las mejores mesas de todo el mundo.