

BODEGAS
TORO ALBALÁ
DESDE 1922



POLEY

CREAM
10 años

Un vino generoso de carácter único y sorprendente. Elaborado con la mezcla de nuestras soleras de Don PX y Oloroso envejecido, únicamente con uvas Pedro Ximénez. Permanece en crianza oxidativa durante 10 años.

D.O.P. Montilla-Moriles.

SOLERA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
10 años	17,5% vol	50 cl	10-12°

CATA TRIAL

Caoba oscuro de ligero movimiento en copa. Muy intenso, donde se conjugan los aromas propios del Pedro Ximénez, como miel, caramelo y ciruelas pasas, y un toque cítrico a piel de naranja con los aromas oxidativos del Oloroso como tostados, tofe, ahumados y especias. Entrada dulce y fresca. Un vino redondo donde se equilibran perfectamente la acidez y el dulzor, con un paso por boca agradable y lleno de aromas.

MARIDAJE

Ideal para disfrutarlo solo en una copa con un cubito de hielo y una pequeña corteza de naranja. También es excelente con patés y foie, quesos de media curación, tartas de queso y frutas del bosque.