TORO ALBALÁ

DESDE 1922



MARIDAJE

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.

Dos Claveles

Es un refrescante vino seco elaborado con uvas de vendimia temprana Pedro Ximénez, recogidas a finales de julio para obtener un vino fresco de aromas afrutados, con acidez y de baja graduación alcohólica. Tras seis meses guardado en depósitos de acero inoxidable, se embotella. Un vino blanco que sorprende por su intensidad aromática y su frescura.

D.O.P. Montilla-Moriles.

| AÑADA | GRADO ALC. | CAPACIDAD | T° DE SERVICIO |
|-------|------------|-----------|----------------|
| 2022 | 12% vol | 75 cl | 6-8° |

CATA TRIAL

Amarillo pálido con reflejos verdosos. Intenso, con notas a fruta fresca como la manzana y un leve toque a pera, albaricoque y plátano. Tras agitar destacan notas cítricas y un final a flores blancas. Seco con entrada muy redonda, suave y fresca a la vez, con una salinidad oculta que se va descubriendo de manera progresiva.