

# TORO ALBALÁ

D.O. Montilla-Moriles



## ELÉCTRICO FINO DEL LAGAR

VINO FINO PASADO

### FORMATOS

**0,50L**

### VARIEDADES

100% Pedro Ximénez.

### ELABORACIÓN

Crianza biológica durante 12 años con sistema de Criaderas y Soleras.

**Solera:** 12 Años

**Embotellado:** Anual

**Tipo vino:** Seco

### NOTAS DE CATA

Brillante con tonos verdosos. Los aromas primarios han desaparecido por efecto de la crianza. Su potencialidad aromática es altísima. El vino es punzante, enérgico, incisivo. Se perciben notas que recuerdan a la miga o a la corteza de pan, procedentes de la levadura de flor. A medida que se airea el vino surgen otros aromas: de avellana tostada, almendra partida y algunas especias como el clavo y la aceituna negra. Es un vino con máxima crianza, 10 años. Por ello, encontramos un agradable principio salino y amargo, con un final a almendra ligeramente tostada. Por su largo envejecimiento, en boca nos quedará como vino graso, redondo con un final persistente que nos deja una sensación de complejidad, siendo un Fino.

### MARIDAJE

Este es un vino blanco pero con profundo sabor. Entrantes, aperitivos y platos con sabor a mar como las ostras o el cangrejo son maridajes perfectos. El pescado en salsa o al grill son apuestas seguras también. No deja ser un gran amigo en final de comida con plato de quesos añejo.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)