

TORO ALBALÁ

D.O. Montilla-Moriles



AMONTILLADO MARQUÉS DE POLEY 1922

FORMATOS

0,50L

VARIEDADES

100% Pedro Ximénez.

ELABORACIÓN

El amontillado es el resultado de una crianza bajo sistema de solera y criadera que se obtiene del envejecimiento del Fino bajo velo de flor en botas de robles americanos. Para obtener un Amontillado como este, la duración de la crianza oxidativa debe al menos de 25 años. Por efecto de la oxidación, el color del fino cambia lentamente a dorado, los olores y sabores se hacen más tostados y complejos.

NOTAS DE CATA

Ámbar a oro viejo, dorado intenso. Sin agitar lucen los 21 grados de alcohol. En nariz tiene una amplísima complejidad de aromas especialmente a frutos secos y especias. Nos recuerda pimienta blanca, avellanas tostadas, clavo, nuez moscada, así como ebanistería o humo de tabaco. Un segundo olfateo nos lleva a notas de vermut, hojas secas o guindas. Un vino muy rico en olfato debido a su largo periodo en bodega. En boca tendremos un vino con mucha complejidad. Con un principio amargo a frutos secos tostados y un toque salino. Es un vino muy largo, intenso que incluso lleva al final al Fino del lagar, que fue su base antes de pasar a una crianza oxidativa. Es un vino eterno en boca.

MARIDAJE

El amontillado es un vino elegante. Tan intenso en boca que requiere platos con sabores sencillos que capten su mayor potencial gustativo. Perfecto acompañante para carnes y pescados blancos, así como vegetales como los espárragos. Un aliado sin igual para ibéricos así como quesos añejos como el emmental vieux, conté francés o Robiola di Roccaverano, Cordero asado.

NOTA

Su conservación es indefinida, mejorando con el tiempo incluso abierto. Conservar en un lugar fresco y seco.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com