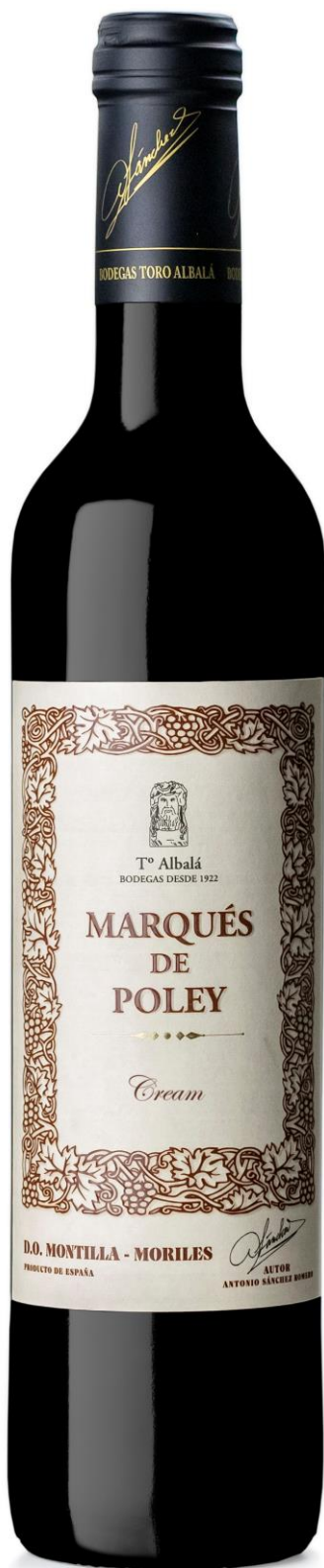


TORO ALBALÁ

D.O. Montilla-Moriles



CREAM MARQUÉS DE POLEY

FORMATOS

0,50L

VARIEDADES

100% Pedro Ximénez.

ELABORACIÓN

Para obtener el carácter de este vino es necesario un envejecimiento en botas de robles americano durante 10 años. Sistema solera y criadera.

NOTAS DE CATA

Color caoba. Brillantes tonos yodados y ambarinos. Lágrima densa y uniforme. En nariz sabremos que es un vino dulce, con notas a frutos secos tostados, algo de pasas y miel. Nos deja aromas a naranja confitada y amarga. En boca es muy untuoso, entrando de manera aterciopelada, acariciando el paladar, de manera fina y noble. Impregna toda la boca. Ligerísima sensación de salinidad y amargor que se ve rápidamente cubierta por el dulzor del PX. Vuelven aromas de manteca de cacahuete, flan caramelizado, avellanas y piel de naranja confitada.

MARIDAJE

Podemos empezar en aperitivo con el Cream en vaso ancho muy frío con un seste de naranja o tomarlo con una tarta de rubarba, frutas rojas del bosque, incluso con un queso medio curado como el gouda, roblechón.

NOTA

Tomar a temperatura fresca. Conservar en un lugar fresco y seco.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com