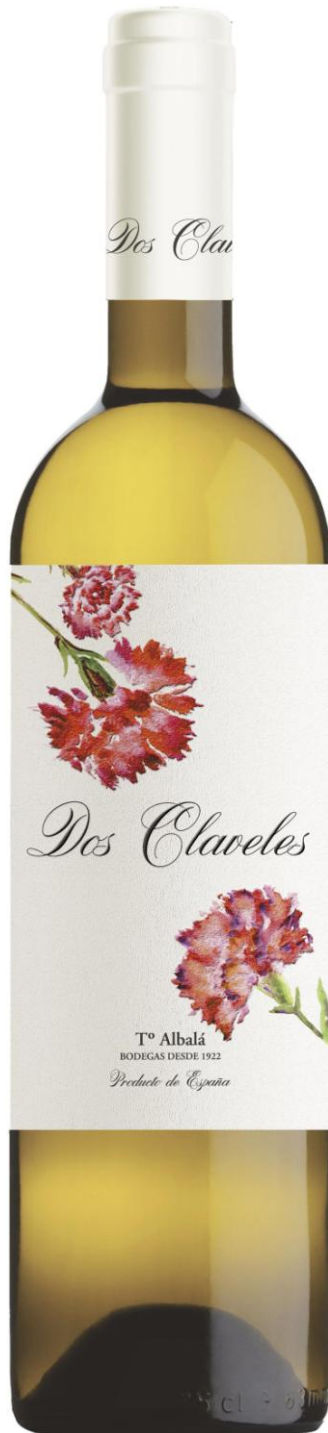


TORO ALBALÁ

D.O. Montilla-Moriles



DOS CLAVELES

FORMATOS

0,75L

VARIETADES

100% Pedro Ximénez.

ELABORACIÓN

Este vino joven se elabora con uvas seleccionadas de las variedades Pedro Ximénez, vendimiadas cuando su contenido en azúcares ronda los 190 gramos por litro. Las uvas se seleccionan meticulosamente y se elaboran y fermentan con la más avanzada tecnología, obteniéndose vinos pálidos, casi acuosos, transparentes y brillantes. Afrutados y secos en nariz y ligeramente dulces en boca.

NOTAS DE CATA

Color pálido con tonos verdosos, brillante. En nariz destacan los aromas primarios. Aromas varietales procedentes de la uva Pedro Ximenez, entre ellos el olor fresco de la manzana sutilmente combinado con algunas frutas tropicales. Ligeramente abocado, con un dulzor equilibrado por la frescura que le proporciona una correcta acidez total. Aterciopelado y persistente al paladar, con un sabor a manzana verde y un final agradable que nos traslada a los terrenos albariza y el cálido clima de Andalucía.

MARIDAJE

Servir muy frío. El marisco es el maridaje preferido para este vino refrescante y con marcado componente afrutado. Perfecto acompañante a fritura de pescados malagueño o a las carnes blancas al horno son otra combinación perfecta, así como los platos de sabores básicos de inspiración oriental, como el sashimi.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com