

TORO ALBALÁ

D.O. Montilla-Moriles



ELÉCTRICO (FINO EN RAMA)

FORMATOS

0,75L

VARIETADES

100% Pedro Ximénez.

ELABORACIÓN

Se cría bajo velo de flor en el sistema tradicional de Criadera y Solera.

Solera: 5 Años

Fecha Embotellado: Anual

Tipo vino: Seco

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo. Brillante y ligero en la copa. Aroma punzante con toques almendrados tras los que aparecen notas de miga de pan procedentes de la levadura de flor, sutil en nariz. En boca este vino nos traslada a los terrenos albariza de Andalucía. En principio tendremos una punta salada y amarga recordando luego a la almendra fresca y a la miga de pan. Retronasal con redondez en boca, persistente.

MARIDAJE

Siendo un Fino, siempre se asocia con tapas variadas. El marisco y pescado al grill son maridajes perfectos, así como embutidos Ibéricos y el queso Manchego.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com