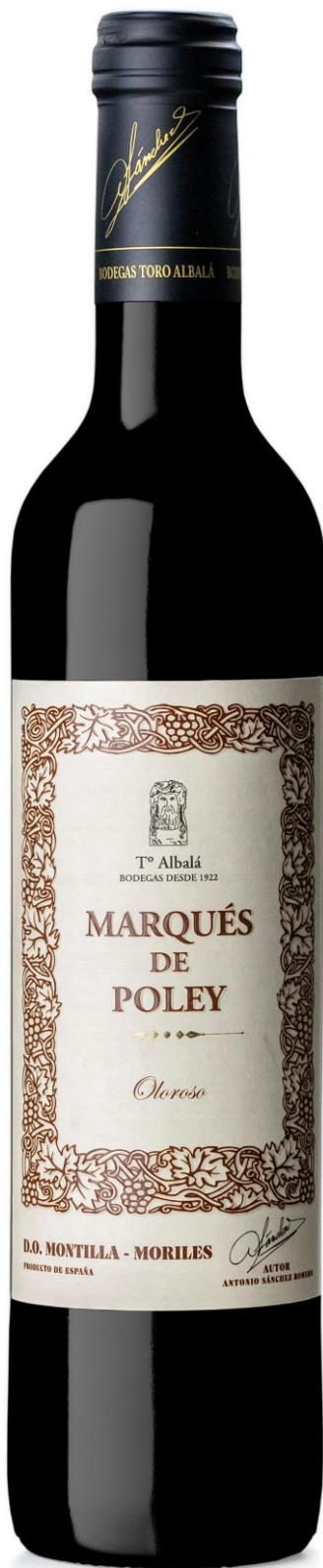


TORO ALBALÁ

D.O. Montilla-Moriles



OLOROSO 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

Amarillo dorado ambarino. En nariz se presenta como un vino intenso con un marcado componente a barrica de roble. Frutos secos tostados, caramelo, notas yodadas. Dada su crianza oxidativa medio larga, sigue dejando una sensación agradable al olfato. Un vino que nunca tuvo flor en su juventud. Su sabor nos llevará a la barrica de roble, avellanas y nueces tostadas, madera y hoja a tabaco debido a su crianza oxidativa. Levemente punzante por su añadido de alcohol, perfecto equilibrio entre el seco y algo abogado. Vino redondo y agradable en boca.

MARIDAJE

Un vino intenso en cuerpo y sabor, que recomendamos con platos pesados así como ingredientes con un leve toque amargo. Rabo de toro o chuletón de ternera hacen buen maridaje. Los sabores ligeramente amargos del atún o las setas son otras recomendaciones que no defraudarán.

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