



Toro Albalá
BODEGAS DESDE 1922

Palo Cortado 1964 *Marqués de Poley*



FASE VISUAL

Limpio y brillante de una atractiva paleta de colores ámbar de elevada intensidad con matices cobrizos y verdosos.

FASE OLFATIVA

Elevada intensidad aromática, noble y elegante. Con aromas de tabaco, maderas y especias. Un embaucador aroma a salitre, mineral, deja paso a notas de piel de cítricos y bollería fina. Cambia tras agitar a matices de fruto seco, con las nueces como protagonistas.

FASE GUSTATIVA

De entrada seca y voluminosa, amplio en el paladar apreciándose la tanicidad del tiempo en botas viejas, junto con la textura aterciopelada y glicérica que enmascaran una elevada acidez que aparece progresivamente para limpiar la boca, y dejar una última y larga sensación salina. Vino intenso y de elegante amargor con aromas oxidativos por retronasal.

MARIDAJE

Quesos, patés, arroces melosos, carnes gelatinosas como las manitas de cerdo, la casquería... En general, con platos con matices de hierbas como romero o tomillo, ya que necesitan una mayor intensidad aromática para contrastar, siendo el palo cortado ideal para ellas. Ideal con el atún a la plancha.

Crianza	Alcohol	Tipo vino
crianza estática	22%	palo cortado