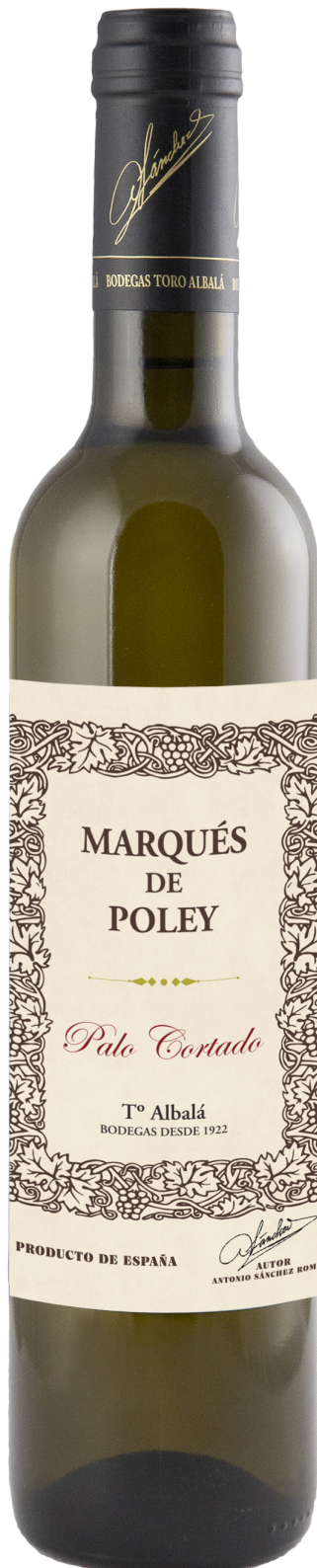




Toro Albalá
BODEGAS DESDE 1922

Palo Cortado Marqués de Poley



FASE VISUAL

Limpio y brillante de una atractiva paleta de colores ámbar de elevada intensidad con matices de color cobrizo.

FASE OLFATIVA

Elevada intensidad aromática con final elegante. Con aromas de tabaco, maderas y especias como pimienta o clavo. Aroma con notas de piel de cítricos y bollería fina. Matices a frutos secos como nuez o avellana.

FASE GUSTATIVA

De entrada seca y amplio en la boca. Destacan aromas especiados. Vino intenso y de elegante amargor con aromas oxidativos por retronasal.

MARIDAJE

Quesos, patés, arroces melosos, o bien carnes gelatinosas.

Crianza	Alcohol	Tipo vino
criaderas y soleras	17%	palo cortado