

# TORO ALBALÁ

---

## D.O. Montilla-Moriles



## AMONTILLADO MARQUÉS DE POLEY 1951

### FORMATOS

**200ml**

### VARIEDADES

100% Pedro Ximénez.

### ELABORACIÓN

Vino elaborado de las uvas Pedro Ximénez con el sistema tradicional de las uvas soleada a continuación de la vendimia, añada envejecida en botas de robles americanos.

### NOTAS DE CATA

Caoba, con marcados tonos dorados. Como los amontillados, encontramos un principio en nariz de vino algo dulce, intenso con notas de nueces, avellana tostada, infusión de camomila y algo de trufa blanca como tierra del terroir, un recuerdo al final del Fino. En boca, es claramente un vino seco, equilibrado aun con 21% de alcohol. Salino y amargo al final, graso en boca, persistente hasta el final con un efecto retronasal a cacao, almendra y recuerdo al fino con miga de pan.

### MARIDAJE

Como el Amontillado 1971, carne de casería y rabo de torro es su perfecto acompañando, pero no dejamos atrás un plato europeo como el civet de liebre con frutas roja y manzana que con este amontillado dejara su plato aún más exquisito.

### NOTA

Su conservación es indefinida, mejorando con el tiempo incluso abierto. Conservar en sitio seco y fresco.

ASEUNIV, S.L.  
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41  
[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)