

BODEGAS
TORO ALBALÁ
DESDE 1922



MARIDAJE

Un vinagre extraordinario para dar un toque especial en la elaboración del gazpacho, potaje de lentejas, verduras cocidas y escabeches.

**GRAN
RESERVA**
AÑADA
1998

FINO SECO

Este vinagre Gran Reserva se elabora a partir de vinagre de vinos Olorosos muy viejos. De sabor completo y persistente, con mucha intensidad aromática, enseguida muestra su cuerpo y su fondo del extraordinario vino Oloroso.

D.O.P. Vinagre de Montilla-Moriles.

| CAPACIDAD | ACIDEZ |
|-----------|--------|
| 200 ml | 14° |

NOTA DE CATA

- **Color:** Brillante, de tonos ámbar y limpio.
- **Aroma:** Su cuerpo y su fondo a vino Oloroso se advierten enseguida, con intensos y distinguidos aromas a madera de roble y nueces.
- **Gusto:** De sabor potente y completo, tremendamente persistente y muy seco. Destacan los matices que recuerdan a la madera y a los vinos Olorosos muy viejos.