

TORO ALBALÁ

D.O. Montilla-Moriles

Es un vino que lleva el nombre de Ginés Liébana, el famoso pintor de "Los Ángeles". Se seleccionó la cosecha de 1937, que proviene del antiguo viñedo "La Noria" ubicado en las faldas del Castillo de Aguilar de la Frontera. Habría un total de 6 botas de roble americano envejeciendo de forma estática. Se pudieron obtener unos 1.000 litros de vino, de los que se embotellaron unas 1.200 botellas.



GINÉS LIÉBANA 1937

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Pedro Ximénez.

ELABORACIÓN

Se obtiene partiendo del proceso de asoleo de la uva Pedro Ximénez, obteniéndose un mosto con una riqueza de azúcares inicial de 450g/l. Posteriormente se alcoholiza y comienza una larga crianza oxidativa.

NOTAS DE CATA

Color caoba muy oscuro, de lento movimiento en copa, tiéndola con bonitos tonos yodados. Muy intenso aromáticamente con recuerdos a naranja confitada, canela, café y cacao. Al agitar aparecen notas a pasas, caramelo y toffe. La entrada en boca es dulce, pero con una inmediata acidez que refresca el paso por boca haciéndolo más ligero.

MARIDAJE

Vino complejo, intenso, el maridaje más adecuado sin lugar a duda es el chocolate elaborado con alto en cacao como el de Madagascar o Etiopia, también el semifredo, incluso ciertos quesos azules pero no demasiado intenso.

NOTA

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

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com