

BODEGAS
TORO ALBALÁ
DESDE 1922

RP
95



MARIDAJE

Este vino generoso es ideal con perdiz, escabeches, carnes, ahumados, quesos fuertes, atún y consomés. También en comida mexicana o asiática y como acompañamiento de frutos secos.

— MARQUÉS D —
POLEY

Amontillado
SELECCIÓN
1951

De los mejores finos nace este amontillado, que tras perder el velo de flor que lo protegía, comenzó su larga etapa de crianza oxidativa, esta vez de forma estática, fecha que marca su añada.

El tiempo lo ha transformado en un vino excepcional de alta complejidad y elegancia. Un excelente amontillado valorado con 95 puntos Robert Parker.

D.O.P. Montilla-Moriles.

AÑADA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
1951	21% vol	20 cl y 75 cl	12-13°

CATA TRIAL

Ámbar con bonitos reflejos cobrizos y verdosos. Intensamente aromático y complejo, con notas tostadas, ahumadas y frutos secos, como avellana, ciruela y fruta escarchada de fondo, junto a un sutil recuerdo de su etapa biológica anterior. Es de entrada seca, ligera y elegante. Su acidez, debida al tiempo en las botas de roble americano, se conjuga perfectamente con la salinidad propia de los suelos de albariza de los que procede.