

# BODEGAS TORO ALBALÁ

DESDE 1922

RP  
92



## MARIDAJE

Este excepcional vino es especialmente recomendable junto a un plato donde los espárragos o las alcachofas son protagonistas. También con carne de venado, rabo de toro, tartar de atún y timbal de foie.

# POLEY

**AMONTILLADO**  
EN RAMA **35 años**

Este viejísimo vino procede de la Solera fundacional de la bodega, cuando Jose María Toro Albalá, comenzó la elaboración de los vinos en el Lagar del Carmen, en 1922. Es un vino obtenido de manera sutil y pausada, es el tiempo el que se encarga de su transformación. Tras una crianza de unos 10 años bajo el velo de flor en botas de roble americano y el paso del tiempo, el velo de flor comienza a debilitarse perdiendo su protección, comenzando una larga crianza oxidativa. Un vino único reconocido con 92 puntos Robert Parker.

## D.O.P. Montilla-Moriles.

SOLERA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
35 años	21% vol	50 cl	11-12°

## CATA TRIAL

Ámbar y, al agitar, tiñe la copa con un bonito abanico de tonos cobrizos. Muy intenso, especiado y madera noble con la copa quieta, dando paso a un toque de barniz y notas de bollería fina. Un aroma salino y fresco acompaña de fondo el recuerdo de fruta pasificada. Entrada seca y afilada, salina, mineral. Elegante y persistente amargor final, con matices aromáticos de madera noble. De elevada persistencia aromática y gustativa.