

BODEGAS
TORO ALBALÁ
DESDE 1922



MARIDAJE

Un descubrimiento en la cocina, ideal con carnes, salsas, ensaladas, quesos, fresas y frutos rojos. Sorprendente sabor y aroma.

5 AÑOS

RESERVA

VINAGRE BALSÁMICO
AL PEDRO XIMÉNEZ

Este delicioso vinagre está elaborado a partir de vinos finos envejecidos en roble, junto con reducción de vino Pedro Ximénez que le otorgan un extraordinario toque afrutado. Dejamos que envejezca durante más de cinco años para conseguir la suavidad y la elegancia perfectas. Aromático, equilibrado y sorprendente.

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

CAPACIDAD	ACIDEZ
250 ml	6°

NOTA DE CATA

- **Color:** Auténtico caoba oscuro y brillante con tonos yodados.
- **Aroma:** Intenso a la vez que elegante donde son protagonistas el aroma a uvas pasas, toques torrefactos, pinceladas de café y regaliz.
- **Gusto:** Un armonioso equilibrio entre dulzura y acidez, persistente, delicioso y con elegantes notas afrutadas.