

BODEGAS
TORO ALBALÁ
DESDE 1922



25
AÑOS

GRAN RESERVA
VINAGRE BALSÁMICO
AL PEDRO XIMÉNEZ

Para la elaboración de este vinagre utilizamos exclusivamente vinagres procedentes de vinos Olorosos de la Solera de 1980, a los que añadimos vinos Pedro Ximénez muy viejos y dejamos que envejezcan en madera de roble hasta que alcanzan una perfecta armonía. El aroma y el cuerpo de los vinos Olorosos junto con la suntuosidad de los Pedros Ximénez expresan un mundo de sensaciones inigualables.

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

CAPACIDAD
250 ml

ACIDEZ
6°

MARIDAJE

Consigue un toque delicioso y unos resultados extraordinarios acompañando foie, quesos azules, carnes especiales e incluso postres. Descubre sabores incomparables.

NOTA DE CATA

- **Color:** Intenso ébano con matices yodados y muy denso.
- **Aroma:** Aromas complejos, profundos y genuinos con toques de uva pasa y aromas torrefactos.
- **Gusto:** Sabor persistente aunque sutil. Destacan los matices que recuerdan a la crianza en madera, a los vinos Olorosos muy viejos de los que proceden y al vino Pedro Ximénez. Un conjunto sorprendente.