

BODEGAS TORO ALBALÁ

DESDE 1922



50
AÑOS

GRAN RESERVA VINAGRE BALSÁMICO AL PEDRO XIMÉNEZ

Para elaborar este excepcional vinagre seleccionamos uno de los más viejos de España: la Solera de 1960 de Toro Albalá, a la que añadimos pequeñas cantidades de nuestros Pedro Ximénez más antiguos en la cantidad y momento justos y dejamos que envejezca lentamente, hasta que alcanza el “bouquet” adecuado. El resultado es excepcional y consideramos, sin duda, que está entre los mejores vinagres dulces del mundo.

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

Producción limitada.

CAPACIDAD

250 ml

ACIDEZ

6°

MARIDAJE

Gracias a su larga crianza en barrica, este vinagre presenta un amplio abanico aromático, por lo que recomendamos platos donde se pueda apreciar el vinagre en su totalidad. Armoniza a la perfección con foie y quesos azules, también con carnes, verduras al horno o ensaladas. Es una delicia para el paladar cuando se combina con fresas y helado.

NOTA DE CATA

- **Color:** Intenso ébano con toques yodados, muy denso y majestuoso. Lágrima lenta y pausada.
- **Aroma:** Complejo y sorprendente con final muy meloso. Conjugue toques yodados, torrefactos y cacao con notas de frutas deshidratadas como uvas pasa, higos y dátiles.
- **Gusto:** En boca sorprende por su complejidad de sabores y la complicitad del tiempo que lo hacen sublime.