

# BODEGAS TORO ALBALÁ

DESDE 1922



## GRAN RESERVA AÑADA 1998

BALSÁMICO AL  
PEDRO XIMÉNEZ

Un vinagre que desprende un gran abanico de aromas, elaborado a partir de vinagre de vinos Olorosos envejecidos en bordalesas de roble durante más de 10 años, al que añadimos mosto de uva pasificada Pedro Ximénez. Un vinagre Gran Reserva excepcional e inolvidable.

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

CAPACIDAD	ACIDEZ
200 ml	8°

### NOTA DE CATA

- **Color:** Elegante ébano oscuro, brillante y con intensos toques yodados.
- **Aroma:** Contiene una complejidad extraordinaria de aromas. Destacan las notas a uva pasa, madera de roble, torrefactos y pan de higo.
- **Gusto:** Suave y con cuerpo, con notas afrutadas y de uvas pasa.

### MARIDAJE

Un toque extraordinario en los platos.  
Excelente con foie, quesos azules, carnes,  
especialmente de caza, ensaladas y salsas.