

BODEGAS TORO ALBALÁ

DESDE 1922



GINÉS LIÉBANA

1937



Se obtuvo partiendo del proceso de asoleo de la uva Pedro Ximénez, obteniéndose un mosto con una riqueza de azúcares inicial de 450 g/l. Posteriormente se alcoholizó y comenzaría así una larga crianza oxidativa en estático.

Lleva el nombre de Ginés Liébana, el famoso pintor de "Los Ángeles". Para este vino se seleccionó la cosecha de 1937, que proviene del antiguo viñedo "La Noria" ubicado en las faldas del Castillo de Aguilar de la Frontera. Había un total de 6 botas de roble americano envejeciendo de forma estática, de las cuales se pudieron obtener unos 1.000 litros de vino y se embotellaron 1.200 botellas.

Un vino dulce extraordinario con 96 puntos Robert Parker.

D.O.P. Montilla-Moriles.

MARIDAJE

Un vino muy exclusivo y selecto, perfecto para disfrutar sin prisas. Buen acompañante de postres de chocolate, nueces, caramelo, frutos secos y quesos azules.

AÑADA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
1937	15% vol	75 cl	12-14°

CATA TRIAL

- **Color:** caoba oscuro con ribetes yodados. A fruta pasificada, dátiles, orejones y uvas, también Color: Caoba muy oscuro de lento movimiento en copa, que la tiñe con preciosos tonos yodados.
- **Aroma:** Muy intenso con recuerdos a naranja confitada, canela, café y cacao. Al agitarlo, aparecen notas a pasas, caramelo y toffe.
- **Gusto:** Entrada dulce con una inmediata acidez que refresca el paso por boca, haciéndolo más ligero. aroma a regaliz y un toque balsámico. Entrada dulce, fresco, con acidez muy equilibrada y de gran persistencia. Es un perfume en la boca.