

# BODEGAS TORO ALBALÁ

DESDE 1922



## AMONTILLADO CENTENARIO



Los vinos del centenario son vinos que encierran el carácter y el espíritu de la bodega, y son fruto del trabajo y el mimo que durante años Antonio Sánchez y cada uno de los trabajadores de la bodega le han puesto.

Tanto el Amontillado como el Pedro Ximénez, son vinos seleccionados por Antonio Sánchez, hace décadas, con un fin muy especial, compartirlo durante la Semana Santa con sus amigos y familiares, solo se abrían en esas fechas, el resto del año no se permitía que nadie las tocara. Hoy, Antonio ha decidido que es hora de compartirlos con el resto del mundo.

El Palo Cortado es una bota seleccionada de las muchas que tenemos en bodega, fruto del afán coleccionista que impera. Este vino ha sido elegido porque reúne todas las características de un buen palo cortado y además refleja el carácter de Toro Albalá. El palo cortado lo hemos criado durante décadas, pero no es hasta hace relativamente poco, cuando hemos empezado a comercializarlo

**D.O.P.:** Montilla-Moriles.

**TIPO DE VINO:** Amontillado.

**VARIEDAD DE VID:** Pedro Ximénez.

**NÚMERO DE BOTELLAS:** 250 Botellas.

CRIANZA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
Biológica y oxidativa, estático	22% Vol	75 cl	12-13°

### MARIDAJE

Ideal para acompañar alcachofas o espárragos, carne de venado, cordero, rabo de toro, atún, escabeches, ahumados, quesos muy curados.

### CATA TRIAL

Color ámbar con bonitos reflejos cobrizos. Enorme intensidad aromática en la que destacan aromas de madera vieja, hoja de tabaco, especias y toques de barniz que denotan su edad y le aportan una gran complejidad. Es un vino de gran persistencia, muy seco y potente paso por boca, donde se aprecia el paso del tiempo en su, elevada acidez y salinidad perfectamente equilibradas con cierta tanicidad.