

BODEGAS TORO ALBALÁ

DESDE 1922



CATA TRIAL

Color ambarino con matices cobrizos y verdosos. Elevada intensidad aromática, noble y elegante. Con aromas de tabaco, maderas y especias, frutos secos, y un toque cítrico. Vino de entrada seca voluminoso. De elevada acidez y salinidad, con cierta tanicidad y elegante toque amargo, que el tiempo se ha encargado de potenciarlos y equilibrarlos.



PALO CORTADO 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: Palo Cortado.

VARIEDAD DE VID: Pedro Ximénez.

NÚMERO DE BOTELLAS: 450 Botellas.

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

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes como el cordero, rabo de toro, perdiz escabechada, pescados grasos, estofados.