

BODEGAS TORO ALBALÁ

DESDE 1922



MARIDAJE

Ideal como aperitivo o para acompañar con ostras, jamón y embutidos de cerdo ibérico. Es un gran protagonista también en la cocina con platos como el rabo de toro.

POLEY

FINO DEL LAGAR
EN RAMA **10 años**

Para la elaboración del Fino Poley del Lagar se han seleccionado los mejores mostos de uva Pedro Ximénez y se han sometido a crianza biológica bajo velo de flor, mediante el sistema de criaderas y solera durante un periodo de 10 años. El alcohol se obtiene de forma natural.

D.O.P. Montilla-Moriles.

SOLERA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
10 años	14,5% vol	50 y 150 cl	9-10°

CATA TRIAL

Amarillo pajizo con reflejos dorados y verdosos. Intenso y punzante, almendra, avellana y miga de pan. También notas vegetales frescas, heno y aceituna. El carácter ahumado y el tostado del roble americano se descubren con notas a regaliz que le aportan un alcohol natural sutil y un toque diferenciador. Entrada seca y amplia, de textura sedosa y agradable, que llega a un amargor persistente y va desapareciendo para descubrir una eterna salinidad.