

BODEGAS  
**TORO ALBALÁ**  
DESDE 1922



#### MARIDAJE

Ideal para aderezar ensaladas sofisticadas, y perfecto para dar un toque maestro a escabeches de alta cocina.

25  
AÑOS

#### GRAN RESERVA

SECO OLOSOSO

Lo elaboramos a partir de una cuidada selección de nuestros vinos Olorosos muy viejos y una reducción de mosto de uva pasificada Pedro Ximénez que aportan al vinagre una gran complejidad aromática. Un vinagre Gran Reserva suave y aterciopelado. Envejecido ruante un mínimo de 15 años.

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

CAPACIDAD	ACIDEZ
250ml	12°

#### NOTA DE CATA

- **Color:** Ámbar oscuro brillante con reflejos caoba. Muy limpio
- **Aroma:** Intensidad alta y compleja. Notas penetrantes de madera muy vieja, ésteres acéticos bien integrados y toques de frutos secos.
- **Gusto:** Entrada potente y vibrante y a la vez elegante. Paso por boca sedoso y envolvente. La acidez aporta una frescura duradera y una estructura impecable. Persistente dejando un retrogusto complejo.