

BODEGAS TORO ALBALÁ

DESDE 1922



— MARQUÉS D —
POLEY

Amontillado
SELECCIÓN
1954

De los mejores finos nace este amontillado, que tras perder el velo de flor que lo protegía, comenzó su larga etapa de crianza oxidativa de forma estática en 1954.

El tiempo lo ha transformado en "Convento Selección" son vinos envejecidos durante generaciones, que se han dejado criar en barriles de amontillados para que el vino y la madera se fusionen con el tiempo y obtener resultados inigualables. Nuestro sistema de embotellado se llama "Convento Selección" por el sistema de los monjes cistercienses en el que se clasifican por un sistema de series propias. Toda la elaboración se realiza a mano, buscando seguir la Norma Recula de San Benito: "Viviendo del trabajo de las manos". un vino excepcional de alta complejidad y elegancia.

D.O.P. Montilla-Moriles.

AÑADA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
1954	22% vol	20 cl y 75 cl	12-14°

MARIDAJE

Setas de temporada salteadas con huevo trufado; quesos curados; frutos secos ligeramente salados, magret de pato asado con reducción de frutos rojos; rabo de toro; chuletas de cordero lechal a la brasa con hierbas aromáticas, carpaccio de venado.

CATA TRIAL

- **Vista:** de color ámbar con bonitos reflejos cobrizos.
- **Aroma:** de gran intensidad y persistencia. A copa quieta percibimos la vainilla, chocolate negro, incienso, ébano, pero al agitar la copa aparecen la avellana, especias, como la nuez moscada, tabaco, un sutil barniz. Es un vino de gran equilibrio, elegancia y fuerza.
- **Gusto:** muy seco, rotundo donde el paso del tiempo se muestra por su acidez, tanicidad y ligero amargor perfectamente equilibrados. Es un vino largo, de gran persistencia.