

BODEGAS
TORO ALBALÁ
DESDE 1922



POLEY

FINO PASADO
EN RAMA **15 años**

Este vino se obtiene después de 15 años de crianza biológica, mediante el sistema de criaderas y solera. En los últimos años, el velo de flor comienza a debilitarse y da paso al comienzo de la crianza oxidativa, lo que le otorga una gran complejidad y elegancia.

D.O.P. Montilla-Moriles.

SOLERA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
15 años	15,5% vol	50 cl	9-10°

NOTA DE CATA

- **Vista:** Oro viejo con reflejos cobrizos y verdosos.
- **Aroma:** Intenso y punzante aroma en el que se unen los aromas de la crianza biológica, como almendra y levaduras, con los de la crianza oxidativa como avellana y tostados.
- **Gusto:** Entrada seca y envolvente que va dando paso a sensaciones minerales y salinas. Un vino complejo y elegante.

MARIDAJE

Perfecto para degustar con tapas, jamón serrano y quesos curados. También con arroces y carnes.