

BODEGAS
TORO ALBALÁ
DESDE 1922



MARIDAJE

Lo recomendamos con rabo de toro, cordero al horno, perdiz especiada, civet de liebre y cualquier carne de caza bien horneada. También con un aperitivo, foie, hojaldre o embutido.

POLEY

PALO CORTADO
EN RAMA **25 años**

Un vino con un carácter especial y único. El Palo Cortado nace de botas de fino especiales que, por diversos motivos, toman un camino diferente al resto. Pierde el velo de flor antes de tiempo y comienza la crianza oxidativa. En esta singular crianza permanece en torno a 25 años.

D.O.P. Montilla-Moriles.

SOLERA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
25 años	20% vol	50 cl	10-12°

NOTA DE CATA

- **Vista:** Tonalidad ambarina con reflejos cobrizos y verdosos.
- **Aroma:** Muy Intenso con aromas a hojas de tabaco, maderas y especias como pimienta o clavo, notas de piel de cítricos y bollería fina. Matices a frutos secos como nuez o avellana.
- **Gusto:** Entrada seca pero muy amplio en boca, marcada acidez que da paso a una sensación salina. Intenso y elegante.