



Toro Albalá -Pilycrim.

D.O. Montilla- Moriles.

Tipo: Vino generoso blanco dulce.

Presentación: 75 cl.

La imagen es solo orientativa y puede mostrar una añada diferente a la del producto, el diseño también puede variar.

- **Envejecimiento:** una crianza oxidativa de 25 años en botas de roble Americano.
- **Variedad de uvas:** 100% Pedro Ximénez.
- **Notas de cata:**
 - *Vista:* Negro azabache con tonos iodados exclusivos de los vinos pedro ximénez.
 - *Nariz:* De olor franco, el cúmulo de fragancias naturales nos acercan a los tabacos, crema de cacao, regaliz, romero. Tonos de aceitunas negras, almíbar de melocotón sobre el tostado mágico del café arábica. Vainilla y canela.
 - *Boca:* es elegante, redondo, de ágil sorbo pero persistente gusto. Sabores dulces y amargos. Aparece la madera que ensalza el final empireumático.
- **Maridajes:** Postres, Pasteles o Dulces, Quesos.
- **Alérgenos:** contiene sulfitos.



MONTILLA-MORILES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR