

BODEGAS TORO ALBALÁ

DESDE 1922



VIEJA COSECHA

1973

Una auténtica joya artesanal elaborada con uvas Pedro Ximénez, recogidas en agosto de 1973 con temperaturas de hasta 45°, y siguiendo el sistema tradicional de pasificación de la uva. Un vino blanco excepcional que ha envejecido en botas de roble y se ha embotellado en su momento óptimo. Ha sido galardonado con el Gran Oro Mundus Vini y 95 puntos Robert Parker.

D.O.P. Montilla-Moriles.

CRIANZA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
1973	17% vol	20 cl, 75 cl y 1.5 l	12-14°

CATA TRIAL

Caoba oscuro con preciosos ribetes yodados. Elegante y persistente, destacan aromas a fruta pasificada, naranja confitada, especias dulces, tofe, caramelos, chocolates y café. Sedoso, fresco y con una acidez muy equilibrada.

MARIDAJE

Es el acompañante ideal de un buen foie gras, postres elaborados con cacao o caramelo, helados de vainilla, chocolates y turrón.