

# VINAGRES



BODEGAS  
**TORO ALBALÁ**  
DESDE 1922

**A S T O N R E S**

DISTRIBUCIÓN GOURMET

## LA BODEGA

Toro Albalá es una bodega familiar con una historia centenaria, donde el paso de los años y el saber hacer han tenido la última palabra. Tiempo, silencio, vinos de añada que expresan la esencia de cada vendimia cuidados como si fueran joyas artesanales únicas, con una experiencia y una materia prima perfectas para vinagres de añada. Siendo así reconocida con los mejores premios internacionales y considerada una de las 100 Bodegas de Oro españolas.



## AUTOR

Antonio Sánchez es el alma mater. Con una visión diferenciadora del mundo de los vinos generosos andaluces, ha sido un revolucionario desde los años sesenta. Tradición, delicadeza, cariño, investigación y esfuerzo en cada decisión tomada. Su legado brinda, a los amantes del vino, auténticas joyas enológicas de autor, entre ellas su vinagre único.



## DOP MONTILLA MORILES

Nos situamos dentro de la D.O.P. Montilla-Moriles. Comarca cordobesa caracterizada por la elaboración de finos y el cultivo de la uva Pedro Ximénez, con la que elaboramos tanto los vinos secos como los dulces, y por extensión sus vinagres.

## ARTESANÍA

Nos gusta conservar las tradiciones y cuidar hasta el mínimo detalle. Por eso, nuestros vinos más especiales son engalanados a mano por un equipo de artesanos que transmite ese cariño especial. Cada botella expresa, tanto el interior como el exterior, su gran singularidad.

# A S T O N R E S

DISTRIBUCIÓN GOURMET

# 5 AÑOS

## RESERVA

### VINAGRE BALSÁMICO AL PEDRO XIMÉNEZ



Elaborado a partir de **vinos finos** envejecidos en roble, junto con **reducción de vino Pedro Ximénez**. Dejamos que envejezca más de **cinco años** para conseguir la suavidad y la elegancia perfectas. Aromático, equilibrado y sorprendente.

D.O.P Vinagre de Montilla-Moriles

FORMATO 250 ML. CAJA 6 UNID.

ACIDEZ 6°

#### MARIDAJE

Un descubrimiento en la cocina, ideal con carnes, salsas, ensaladas, quesos, fresas y frutos rojos. Sorprendente sabor y aroma.



#### NOTA DE CATA

Color: Auténtico caoba oscuro y brillante con tonos yodados.

Aroma: Intenso a la vez que elegante donde son protagonistas el aroma a uvas pasas, toques torrefacto, pinceladas de café y regaliz.

Gusto: Un armonioso equilibrio entre dulzura y acidez, persistente, delicioso y con elegantes notas afrutadas.

# A S T O N R E S

DISTRIBUCIÓN GOURMET

# 5 AÑOS

## RESERVA

VINAGRE SECO  
DE VINO FINO



Elaborado con la suavidad y delicadeza de nuestros **vinos finos** seleccionados y envejecido durante un mínimo de **cinco años**. Una combinación selectiva que le otorgan aromas y sabores incomparables a los platos más exquisitos.

D.O.P Vinagre de Montilla-Moriles

FORMATO 250 ML. CAJA 6 UNID.

ACIDEZ 8°

### MARIDAJE

Extraordinario en ensaladas, marinados, verduras cocidas, arroces, lentejas, escabeches, cocidos y en la preparación de salsas.



### NOTA DE CATA

Color: Atractivo ámbar con reflejos dorados que recuerdan a los vinos finos.

Aroma: Atractivo ámbar con reflejos dorados que recuerdan a los vinos finos.

Gusto: Sabor fino, seco y ligero. Equilibrado y persistente, algo de amargor con matices a madera.

# ASTONRES

DISTRIBUCIÓN GOURMET

# GRAN RESERVA

*Chef*

## BALSÁMICO AL PEDRO XIMÉNEZ



Vinagre especial para chefs y amantes de la cocina que buscan una densidad mayor. Lo elaboramos a partir de una cuidada selección de nuestros **vinos olorosos muy viejos** y una **reducción de mosto de uva Pedro Ximénez pasificada** que aportan al vinagre una gran complejidad aromática. Un vinagre Gran Reserva suave y aterciopelado.

D.O.P Vinagre de Montilla-Moriles

FORMATO 200 ML. CAJA 6 UNID.

ACIDEZ 6,3°

### MARIDAJE

Aporta un toque maestro al foie, quesos curados y azules, carnes, especialmente de caza, ensaladas y salsas. También es ideal en la cocina asiática por su textura y el gran equilibrio entre el dulzor y la acidez. Perfecto con tataki, tartar de atún y salmón.

### NOTA DE CATA

Color: Elegante ébano oscuro, brillante y con intensos toques yodados.

Aroma: Contiene una complejidad extraordinaria de aromas. Destacan las notas a uva pasa, madera de roble, torrefactos y pan de higo.

Gusto: Suave y con cuerpo, con notas afrutadas y de uvas pasa.



# A S T O N R E S

DISTRIBUCIÓN GOURMET

**GRAN  
RESERVA**  
AÑADA  
**1998**

**BALSÁMICO AL  
PEDRO XIMÉNEZ**



Un vinagre que desprende un gran abanico de aromas, elaborado a partir de **vinagre de vinos Olorosos** envejecidos en bordalesas de roble durante **más de 10 años**, al que añadimos **mosto de uva pasificada Pedro Ximénez**. Un vinagre Gran Reserva excepcional e inolvidable.

D.O.P Vinagre de Montilla-Moriles

FORMATO 200 ML. CAJA 6 UNID.

ACIDEZ 8°

**MARIDAJE**

Un toque extraordinario en los platos. Excelente con foie, quesos azules, carnes, especialmente de caza, ensaladas y salsas.



**NOTA DE CATA**

Color: Elegante ébano oscuro, brillante y con intensos toques yodados.

Aroma: Contiene una complejidad extraordinaria de aromas. Destacan las notas a uva pasa, madera de roble, torrefactos y pan de higo.

Gusto: Suave y con cuerpo, con notas afrutadas y de uvas pasa.

**A S T O N R E S**

DISTRIBUCIÓN GOURMET

25  
AÑOS

## GRAN RESERVA

### VINAGRE BALSÁMICO AL PEDRO XIMÉNEZ



Para la elaboración de este vinagre utilizamos vinagres procedentes de vinos olorosos de la **Solera de 1980**, a los que añadimos **vinos Pedro Ximénez muy viejos**, y dejamos que envejezcan en madera de roble hasta que alcanzan una perfecta armonía. Esta conjunción expresa un mundo de sensaciones inigualables.

D.O.P Vinagre de Montilla-Moriles

FORMATO 250 ML.

ACIDEZ 6°

#### MARIDAJE

Consigue un toque delicioso y unos resultados extraordinarios acompañando foie, quesos azules, carnes especiales e incluso postres. Descubre sabores incomparables.



#### NOTA DE CATA

Color: Intenso ébano con matices yodados y muy denso.

Aroma: Aromas complejos, profundos y genuinos con toques de uva pasa y aromas torrefactos.

Gusto: Sabor persistente aunque sutil. Destacan los matices que recuerdan a la crianza en madera, a los vinos olorosos muy viejos de los que proceden y al vino Pedro Ximénez. Un conjunto sorprendente.

**A S T O N R E S**

DISTRIBUCIÓN GOURMET

50  
AÑOS

## GRAN RESERVA VINAGRE BALSÁMICO AL PEDRO XIMÉNEZ



Para elaborar este excepcional vinagre seleccionamos uno de los más viejos de España: la **Solera de 1960**, a la que añadimos pequeñas cantidades de nuestros **Pedro Ximénez más antiguos**, dejando que envejezca lentamente hasta que alcanza el “bouquet” adecuado. Conseguimos así uno de los mejores vinagres dulces del mundo.

D.O.P Vinagre de Montilla-Moriles  
Producción limitada.

FORMATO 250 ML.

ACIDEZ 6°

### MARIDAJE

Gracias a su larga crianza en barrica, presenta un amplio abanico aromático, por lo que se recomienda para platos donde se pueda apreciar el vinagre en su totalidad. Armoniza a la perfección con foie y quesos azules, también con carnes, verduras al horno o ensaladas. Es una delicia al paladar cuando se combina con fresas y helado.

### NOTA DE CATA

Color: Intenso ébano con toques yodados, muy denso y majestuoso. Lágrima lenta y pausada

Aroma: Complejo y sorprendente con final muy meloso. Conjuga toques yodados, torrefactos y cacao con notas de frutas deshidratadas como higos y uvas pasas.

Gusto: En boca sorprende por su complejidad de sabores y la complicidad del tiempo que lo hacen sublime.



**A S T O N R E S**

DISTRIBUCIÓN GOURMET

# PARA LOS COCINEROS



## ARROPE

Elaborado en la zona desde el Imperio Romano, se realiza hirviendo el mosto, es decir concentrándolo, evitando su fermentación y consiguiendo un jarabe extraordinariamente dulce y meloso en boca.

En nuestro caso se realiza a partir **de uva Pedro Ximénez pasificada** artesanalmente. Ideal para cocineros con ganas de experimentar recetas únicas para salsas, helados, postres o carnes.

FORMATO 500 ML. CAJA DE 6 UNID.

## BAG IN BOX 5 AÑOS RESERVA



### VINAGRE BALSÁMICO AL PEDRO XIMÉNEZ

Elaborado a partir de **vinos finos** envejecidos en roble junto con **reducción de vino Pedro Ximénez** y envejecido más de **cinco años**.

### VINAGRE SECO DE VINO FINO

Elaborado con nuestros **vinos finos** seleccionados y envejecido durante un mínimo de **cinco años**.

FORMATO 5 L.

D.O.P Vinagre de Montilla-Moriles

# A S T O N R E S

DISTRIBUCIÓN GOURMET



**A S T O N R E S**  
DISTRIBUCIÓN GOURMET