

# GOYA BLANCO JOVEN.....



**Variedades:** 100% Moscatel de Grano Menudo. Vino Dulce

**Elaboración:** macera durante 15 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

**Notas de Cata:** color amarillo intenso con reflejos verdosos. Aromas intensos florales típicos de la variedad de la que procede con algún toque a almíbar. La entrada en boca es fresca y afrutada, recordando a los aromas de la nariz.

**Maridaje:** vino ideal de aperitivo con foie, jamón ibérico, queso azul. De postre hojaldre con manzanas asadas, buñuelos con crema pastelera, pastas secas o petite fours.

**Alcohol:** 15%

**Formato:** 75cl