

MONTECRISTO DULCE NATURAL



Variedad: 100% Moscatel de grano menudo de nuestros propios viñedos

Vinificación: Fermentación en tanques de acero a temperatura controlada durante 5 días a 15°C.

Notas de cata: Color brillante, amarillo verdoso intenso. En nariz es complejo, con aromas a frutas, flores y hierbas. En boca, presenta un ataque dulce que persiste hasta el final. Todos los sabores y aromas de la uva se manifiestan en este vino.

Premios: 89 puntos Parker / 89 puntos Guía Peñín 2017

Alcohol: 15%