



GOYA CLÁSICO

Vino dulce añejo de Moscatel de Grano Menudo.

Su fermentación se corta con alcohol, alcanzando una graduación de 15%. El vino obtenido es llevado a cubas de roble para que siga con su proceso de elaboración, durante 2 años.

Color ambar intenso con reflejos dorados. Aromas limpios a frutas muy maduras y confitadas.

En boca es dulce, ligero y persistente.

Premios: 90 puntos Parker

Famoso por la bebida Sol y Sombra (brandy y moscatel). Ideal para acompañar postres o quesos varios y frutos secos, o sólo con el café. Se emplea también en la cocina, para bases de salsas: rabo de toro, guisos o potajes.

Formatos: 75cl., 100cl., y garrafa 2 lts.