



GOYA JOVEN

Vino blanco dulce, 100% Moscatel de Grano Menudo.

Las uvas que provienen de nuestros viñedos de la zona, son recibidas en bodega donde se realiza el prensado para obtener el mosto. Este mosto se trasvasa a tanques de acero inoxidable para proceder a la fermentación, la cual se corta con alcohol, para obtener azúcar residual.

Presenta un color amarillo 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.

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.

Formato: 50cl., 75cl. y 100cl.