

CAPRICHOS DE GOYA ...



Varietal: 100% Moscatel de Grano Menudo. Vino Dulce.

Elaboración: su larga crianza de más de 7 años, se lleva a cabo en barricas de roble y recipientes de vidrio llamados damajuanas, situados en terrazas abiertas, expuestos a todo tipo de variaciones climatológicas tanto de temperatura como de luz. Una vez transcurridos los 3 primeros años de envejecimiento en las cubas de madera el vino es trasegado a las damajuanas que se encuentran en terrazas a la intemperie, donde permanecerá de tres a cuatro años antes de su embotellado.

Notas de Cata: caoba bien cubierto, con matices yodados. Aromas a frutos secos, potente, asoleado. Boca sabrosa, recuerdos de café y gran persistencia

Premios:

- **94 puntos Wine Advocate Robert Parker**
- **Guía Peñín 2017: 93 points**
- **Decanter Bying Guide: BEST SPURRIER`S WORLD SEP`11**
- **Decanter 2009 Medalla de Plata**
- **Muscats du Monde 2006 Medalla de Oro**

Maridaje: como aperitivo con jamón ibérico o queso de oveja curado; de postre con helado de vainilla, tarta de queso y panetone.

Alcohol: 16%