

GLN

WINE & SPIRITS

200 AÑOS DE HISTORIA,
TRADICIÓN E INNOVACIÓN

MOSCATEL GOYA

ELABORACIÓN Y CATA

Vino dulce añejo de moscatel. 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 ámbar intenso con reflejos dorados. Aromas limpios a frutas muy maduras y confitadas. En boca es dulce, ligero y persistente.

MARIDAJE

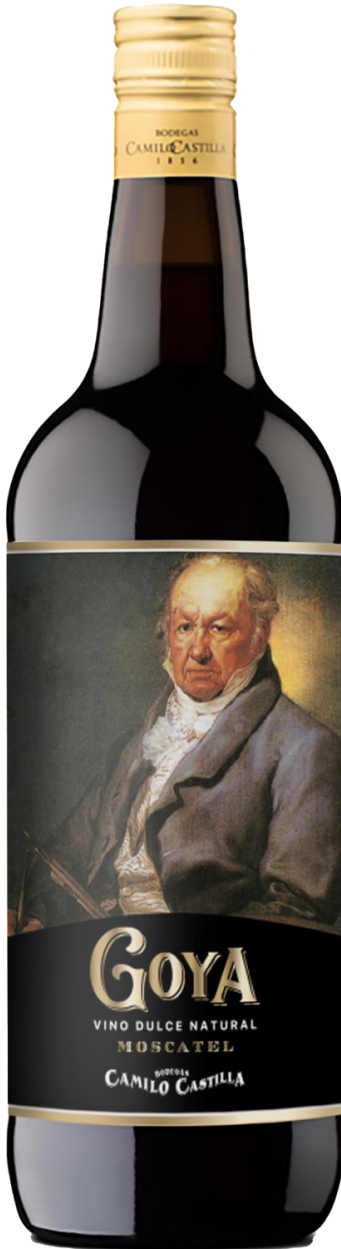
Ideal para acompañar postres o quesos varios y frutos secos, o sólo con el café. Se emplea también en la cocina, para bases de salsas: rabo de toro, guisos o potajes.

Capacidad: 1l y 0,75l

Alcohol: 15% vol.



200 AÑOS DE HISTORIA,
TRADICIÓN E INNOVACIÓN



GOYA MOSCATEL

PRODUCTION AND TASTING NOTES

Aged sweet Muscat wine. Its fermentation is stopped with alcohol, reaching an ABV of 15%. The resulting wine is transferred to oak casks to continue its aging process for 2 years. Deep amber color with golden highlights. Clean aromas of very ripe and candied fruit. On the palate it is sweet, light, and persistent.

PAIRING

Ideal with desserts, a variety of cheeses, and nuts, or simply on its own with coffee. It is also used in cooking as a base for sauces, such as oxtail, stews, or casseroles.

Capacity: 1l y 0,75l

Alcohol: 15% vol.