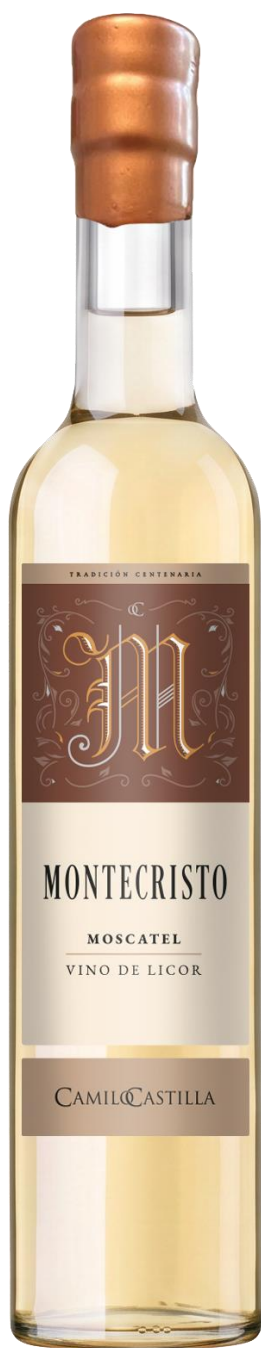


GLN

WINE & SPIRITS

200 AÑOS DE HISTORIA,
TRADICIÓN E INNOVACIÓN



MONTECRISTO

Variedad: Moscatel

Elaboración: Fermentación en tanques de acero a temperatura controlada.

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.

Maridaje:

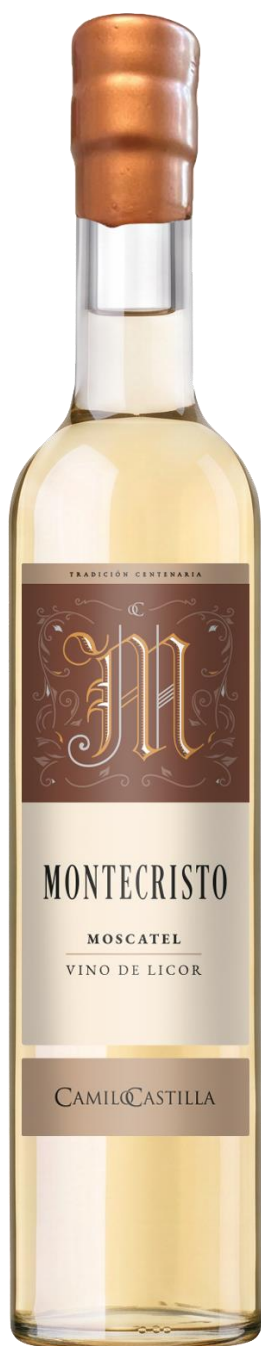
Ideal con foie gras y quesos azules, donde el dulzor equilibra la intensidad. También funciona muy bien con cocina asiática especiada y, en postres, con frutas, tartas o helado de vainilla

Alcohol: 15%

GLN

WINE & SPIRITS

200 AÑOS DE HISTORIA,
TRADICIÓN E INNOVACIÓN



MONTECRISTO

Varietal: Muscat

Winemaking: Fermented in stainless steel tanks at controlled temperature.

Tasting Notes: Bright, intense greenish-yellow colour. Complex on the nose, with aromas of fruit, flowers and herbs. On the palate, it shows a sweet attack that lingers through to the finish, with all the flavours and aromas of the grape fully expressed.

Food Pairing: Ideal with foie gras and blue cheeses, where the sweetness balances their intensity. It also pairs very well with spicy Asian cuisine and, for dessert, with fruits, pastries or vanilla ice cream.

Alcohol: 15% vol.