

GLN

WINE & SPIRITS

200 AÑOS DE HISTORIA,
TRADICIÓN E INNOVACIÓN



MONTECRISTO BY CAPRICO DE GOYA

Varietal: Moscatel

Elaboración: Su larga crianza comienza en recipientes de vidrio llamados damajuanas, situados en terrazas al aire libre y expuestos a las variaciones naturales de temperatura y luz. Tras esta primera etapa, el vino se trasiega a barricas de roble, donde continúa su envejecimiento hasta alcanzar su punto óptimo antes del embotellado.

Notas de cata: Color caoba intenso con matices yodados. En nariz, aromas a frutos secos, potente y con carácter asoleado. En boca es sabroso, con recuerdos de café y una gran persistencia.

Maridaje: Ideal como aperitivo con jamón ibérico o queso de oveja curado; también perfecto con postres como helado de vainilla, tarta de queso o panettone.

Alcohol: 15% vol.

GLN

WINE & SPIRITS

200 AÑOS DE HISTORIA,
TRADICIÓN E INNOVACIÓN



MONTECRISTO BY CAPRICO DE GOYA

Varietal: Muscat

Winemaking: Its extended ageing begins in glass vessels known as *demijohns*, placed on open terraces and exposed to natural variations in temperature and sunlight. After this initial stage, the wine is transferred to oak barrels, where it continues its ageing until reaching its optimal point before bottling.

Tasting Notes: Deep mahogany colour with iodine highlights. On the nose, aromas of dried fruits, powerful and sun-kissed. On the palate, it is rich and flavourful, with notes of coffee and a long, persistent finish.

Food Pairing: Ideal as an aperitif with Iberian ham or aged sheep's cheese; also perfect with desserts such as vanilla ice cream, cheesecake or panettone.

Alcohol: 15% vol.