



# VINO BLANCO GOYA

## ELABORACIÓN Y CATA

Vino blanco joven dulce. Variedad 100% moscatel fermentado en depósitos de inoxidable. 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.

## MARIDAJE

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.