

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.