



Farina

VAL DE REYES, BLANCO DULCE

ELABORACIÓN:

Vino elaborado con uvas Moscatel y Albillo. Se vendimia el Moscatel con un porcentaje alto de botritis. Fermentación a 15°C. Por medio de filtraciones sucesivas a baja temperatura, se interrumpe la fermentación para dejar el vino con un azúcar entre 65/70 grs.

CATA:

Es sabroso, dulce sin empalagar y fresco. Predomina un potente aroma a uva Moscatel.

GASTRONOMÍA: Recomendado para acompañar quesos no muy fuertes, ensaladas, ahumados, foie-gras, patés y, en general, aperitivos y postres no muy dulces.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 7 - 9°C

REGIÓN: Vino de la Tierra de Castilla y León

UVAS: 50% Moscatel y Albillo

GRADUACIÓN: 13% vol. Alc.

CATEGORÍA: Blanco dulce

FORMATOS DE BOTELLAS Y CAJAS:

500 ml X 12 botellas, en cartón

