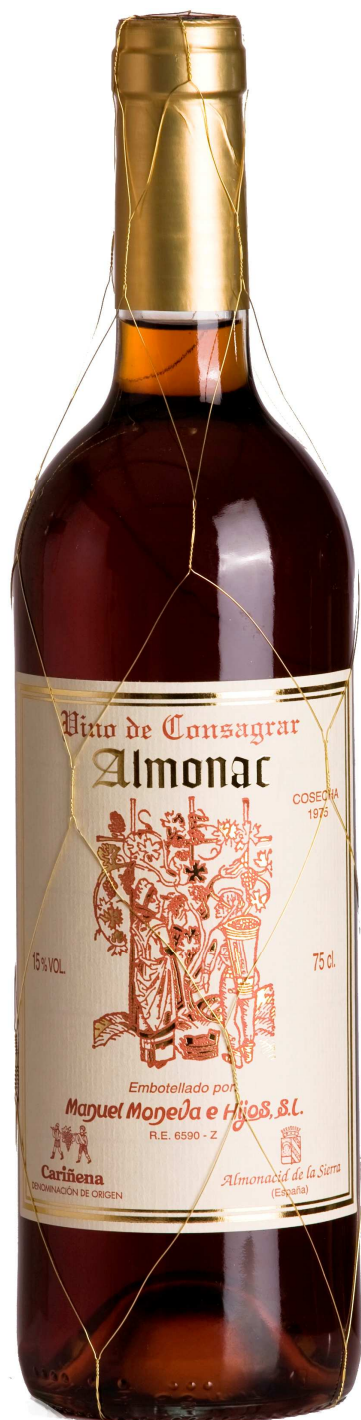


Bodegas Manuel Moneva

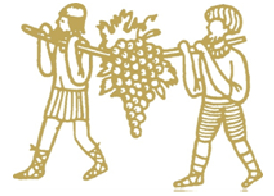


Ficha de producto



MARCA	ALMONAC
TIPO	Dulce para Consagrar
VARIEDAD	Garnachas centenarias.
ELABORACIÓN	Selección de uva, maceración y fermentación simultánea. El vino envejece en cubas de roble americano con capacidad entre 1000 y 800 litros. En La crianza, se añade ligero toque de moscatel envejecido.
CATA	Color caoba con ribetes ambarinos y reflejos dorados. Limpio y brillante. Aromas de buena intensidad, donde destacan limpios tonos amoscatedados, acompañados de recuerdos de miel, higos sobre un fondo que recuerda a los frutos secos, pasas. En boca se presentan untuoso, glicérico con notas de frutos secos y pasificados, manteniendo la armonía de su crianza en cubas. Bien equilibrado y con un final sabroso y agradable.
CONSUMO	Consumir preferentemente entre 12 y 17º C. Ideal para aperitivos, postres y frutos secos .
Presentación	12 und. X 75 cl.
Código EAN	8437000799054

Bodegas Manuel Moneva



Ficha de producto



Hace más de tres décadas que Bodegas Manuel Moneva suministra el vino para la Santa Misa a la Basílica del Pilar y la Catedral de la Seo, en Zaragoza.

