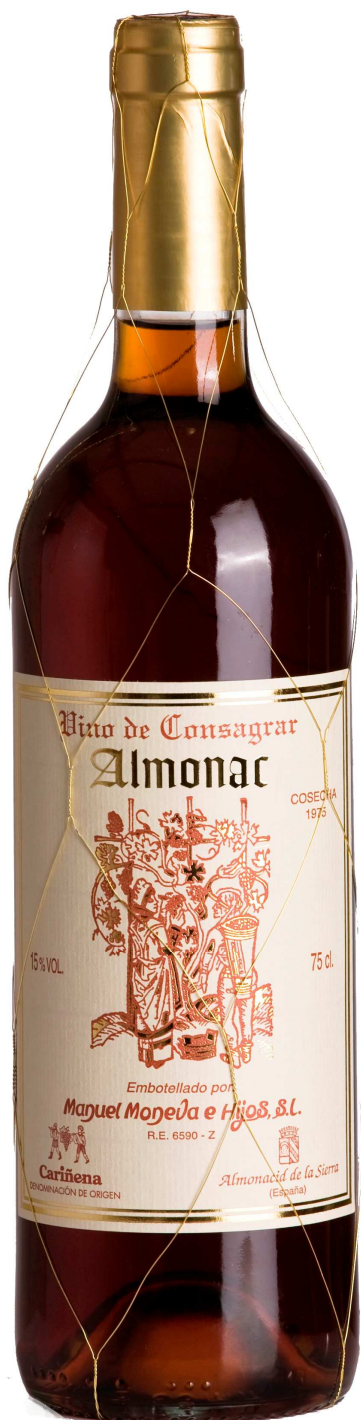


# Bodegas Manuel Moneva

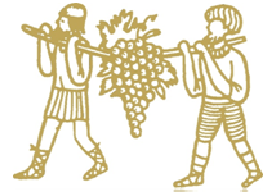


## Ficha de producto



<b>MARCA</b>	ALMONAC
<b>TIPO</b>	Dulce para Consagrar
<b>VARIEDAD</b>	Garnachas centenarias.
<b>ELABORACIÓN</b>	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.
<b>CATA</b>	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.
<b>CONSUMO</b>	Consumir preferentemente entre 12 y 17º C. Ideal para aperitivos, postres y frutos secos .
<b>Presentación</b>	12 und. X 75 cl.
<b>Código EAN</b>	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.

