

NIETO CARLITOS

BLANCO SEMIDULCE

Afrutado y Aromático



Variedad

Moscatel

Añada: 2020

Temperatura de servicio: 7-9°C

Vino juvenil, elegante, aromático, afrutado y goloso, que te acompañará desde el principio hasta el final del aperitivo, comida, merienda o cena. Muy versátil.

El vino ideal para una comida o cena especial, con familia o amigos, con el que dar buenas noticias y con el que, cada vez que lo descorches, recordarás que siempre hay un motivo para brindar.



Graduación

10,5% VOL.

Servicio

750 ML.

EN COLABORACIÓN CON CEFA
Conferencia Española de Alzheimer

Elaboración

Fermentación alcohólica a temperatura controlada de entre 14-16°C, interrumpida antes de finalizar tras 10-15 días, manteniendo el grado de dulzor idóneo para este vino.

Maridaje

Ideal para maridar con entrantes y tapas, quesos, ensaladas, pescados, pastas, marisco y postres.

Cata

VISTA: Color amarillo con tonos dorados.

OLFATO: Intenso en nariz, con notas de frutas blancas (pera, manzana, melocotón, lichi) y de cítricos.

GUSTO: Equilibrado entre azúcar y acidez, fresco y de trago agradable.