



bodegas**JuanGil**



JUAN GIL MOSCATEL SECO D.O. JUMILLA

Variedad:

Moscatel de Grano Menudo..

Reposo:

Sin reposo.

Grado Alcohólico:

13,0 %.

Temperatura de servicio:

08 - 10° C.

Notas de Cata:

Color amarillo pajizo con destellos verdosos y dorado. Elegantes y frescos aromas de frutas de hueso y tropicales (melocotón, albaricoque, piña) cítricos y flores blancas. En boca es limpio, armónico y sabroso, muy fresco y frutal con una interesante acidez y presencia de cítricos, amable y largo final de boca con recuerdos que te llevan de nuevo al inicio de la cata e invitan a seguir bebiendo.

Maridaje:

Ideal para acompañar pescados, marisco, quesos suaves, ensaladas, pastas, carnes blancas.