



Juan Gil



JUAN GIL MOSCATEL SECO



BODEGAS JUAN GIL
Denominación de
Origen Protegida
JUMILLA



TIPO

Blanco.

VARIEDADES UVAS

Moscatel de Grano Menudo.

VINIFICACIÓN

Vinificación en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada. Una vez terminado el proceso de fermentación permanece en depósito hasta su embotellado.

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...

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 12 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar en por debajo de 8/10° C.

750 ml.

Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.