



Juan Gil



JUAN GIL MOSCATEL SECO



**BODEGAS JUAN GIL**  
Denominación de  
Origen Protegida  
JUMILLA



#### **TIPO**

Blanco.

#### **VARIEDADES UVAS**

Moscatal 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 torno a los 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.*