



VINO DE MISA

Vino dulce elaborado a base de Moscatel de Grano Menudo.

Se realiza una cosecha mecánica; las uvas llegan a la bodega en camión, pasan a la prensa y una vez obtenido el mosto se pasa a los tanques de fermentación. En pleno proceso de la transformación de azúcar en alcohol, éste se corta con alcohol vínico.

El vino es añejado 1 año en cubas de roble americano de 6.000 litros.

Presenta color amarillo ámbar, aromas a nueces y frutas maduras. En boca es dulce y frutado.

Vino para consagrar.

Formato: 75cl. y Bag In Box 5lts.