



MOSCATEL DULCE “BAILIO”

D.O. Montilla-Moriles, España

TIPO DE VINO

Vino de licor dulce

VARIEDAD DE UVA

Moscatel

GRADO ALCOHÓLICO

15 % Vol.

ELABORACIÓN Y DESCRIPCIÓN

Elaborado con uva moscatel sobremadura, recogida a mano y parcialmente pasificada. El prensado se realiza de forma idéntica al del Pedro Ximénez, donde se lleva a cabo un primer prensado horizontal y un segundo vertical.

ANÁLISIS SENSORIAL

De aspecto dorado-ocre que con el paso del tiempo puede evolucionar a ámbar oscuro. Presenta aromas florales a miel y fruta seca, como albaricoque. En boca es cremoso, rico e intenso, a la vez que fresco gracias a su perfecta acidez.

GASTRONOMÍA



Ideal con foie gras, queso azul y postres a base de frutas.



Se recomienda consumir a una temperatura de 6 - 8 °C.

Contiene sulfitos



LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

- Volumen de la botella: 750 ml
- Unidades por caja: 6 botellas
- Peso bruto: 8,7 kg



Bodegas del Pino

www.bodegaspino.com

* Mantener en lugar fresco y seco, protegido de la luz y las vibraciones.

** No tiene fecha de caducidad

Rev. Feb - 2023