NAVISA

OLOROSO MONTULIA

Gold Medal | 36th Grand International Wine Award Mundus Vini.
Bacchus de Plata | XXIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus.

VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.

TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles.

SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a crianza oxidativa en botas de roble durante 10 años por el sistema de criaderas y soleras. Grado alcohólico de 18%vol.

NOTAS DE CATA

Color oro viejo con tonos caoba, brillante.
Aromas de madera, vainillas, nuez y avellana.
Boca potente, equilibrada y un largo recuerdo final en boca que evoca el recuerdo dulce del PX.

MARIDAJE

Con frutos secos, entremeses y embutidos.
Platos como setas, caza menor y carnes a la cazuela. En la elaboración de guisos de carne como el rabo de toro y estofados.

INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.

TABLA NUTRICIONAL Y
LISTADO DE INGREDIENTES

NAVISA INDUSTRIAL VINÍCOLA ESPAÑOLA S.A.
Avda. José Padillo Delgado, s/n. 14550 MONTILLA, ESPAÑA.