

NAVISA



3 PASAS



VARIEDAD DE UVA

100% uvas pasificadas Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de pagos situados en las zonas que por su características edáficas favorecen la maduración rápida de la uva en las cepas antes de su recolección manual.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Edad promediada de 12 meses.



NOTAS DE CATA

Vino dulce de color ámbar muy oscuro. Aromas a pasas, miel, fruta madura y especias dulces. En boca es lleno, complejo y cierra con un recuerdo a pasas frescas envueltas en aromas de madera muy integrados.



MARIDAJE

Puede acompañar entrantes como quesos añejos o curados. Como postre es único, se puede servir con hielo como bebida que combina perfectamente con helados, dulces y postres, especialmente con chocolate.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



TABLA NUTRICIONAL Y LISTADO DE INGREDIENTES



Navisa