



**Bodega: Navisa- Cobos.**

**D.O: Montilla- Moriles.**

**Tipo: Fino.**

**Presentación: box 5L.**

*La imagen es solo orientativa y puede mostrar una añada diferente a la del producto, el diseño también puede variar.*

- **Envejecimiento:** Vino sometido a crianza biológica en botas de roble americano por el sistema de criaderas y soleras.
- **Graduación:** 15%VOL.
- **Variedad de uvas:** Pedro Ximénez 100%.
- **Premios:**
  - Bacchus de Plata 2014.
  - Oro Salón Internacional del Vino 2005
- **Notas de cata:**
  - *Vista:* Vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Brillante.
  - *Nariz:* Aromas peculiares a levaduras por su larga crianza bajo velo de flor.
  - *Boca:* A la boca es seco, punzante y ligeramente amargoso.
- **Maridajes:** Excelente para acompañar entremeses, embutidos, jamón ibérico, mariscos y primeros platos como consomés o carnes blancas.
- **Temperatura de servicio:** 10- 12°C.
- **Alérgenos:** contiene sulfitos.



MONTILLA-MORILES  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
CONSEJO REGULADOR