



2024 El Coco Blanco

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Finca 3 Palos

Il gusto generoso del Moscatel di Goru

Descrizione del vino:

Questo vino è ottenuto da uve Moscatel-de-Alejandría aromatiche al 100% e viene poi dealcolizzato mediante distillazione sottovuoto. In questo modo vengono preservati gli intensi aromi e sapori dell'uva, con una totale assenza di alcol.

Nota di degustazione:

Giallo tenue con riflessi verdi. Al naso, agrumi maturi, frutta a nocciolo gialla e una deliziosa nota floreale. Seguono note di frutta tropicale e petali di rosa essiccati. Palato armonico con piacevole freschezza. .

Abbinamenti:

Aperitivi, antipasti, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto, pasticceria, ecc.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

Spagna

Produttore:

Goru – Ego Bodegas

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

in vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Maturità:

Pronto da bere

Varietà d'uva:

100% Moscatel

Numero di articolo:

1377124

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Coco Blanco

Entalkoholisiert / désalcoolisé
Finca 3 Palos

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Moscatel
Maturità:	Pronto da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in vasche d'acciaio inox
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi