



DE MULLER



Aureo Dulce

Fitxa de degustació

Vi dolç exquisidament elaborat a partir dels raïms més selectes de garnacha blanca i garnacha tinta per a ser envellits durant un llarg període de temps mitjançant el mètode solera.

Esplendoros color ambar amb múltiples tons caoba.

Nas extrahordinari, sofisticat i ingenios, complexe i d'una gran varietat aromàtica, destacant notes de fruites confitades i mel, seguint una línia torrefacta amb un petit toc ranci protagonista d'aquest gran vi.

Glorios paladar on saborejem les virtuds nobles del vi. Ric, sensacional, amb una diversitat de matissos sense fi, aquest vi dolç s'exhibeix molt untuós, amb notes afruitades i gustosament dolces, prunes passificades, panses i figues seques que ens deixen una sensació molt agradable i càlida amb un postgust clarament torrefacti que ens mostra el llarg envelliment en fudres de roure vell.

Vi de referència per a celebracions entrañables així per a la resta del any, doncs el plaer no d'ha de saborejar solsament en ocasions especials. Magnànim amb fruits secs, torons, formatge fresc, codonyat, foie-gras i tot tipus de reposteria. Sublim per a prendre sol.

Etiquetes



Dades tècniques

Percentatges de varietats: 30% Garnatxa Blanca, 70% Garnatxa tinta.

Grau alcohòlic: 20%

Acidesa total: 3.5 g/l

Azúcar Residual: 140 g/l

Temperatura aconsellada de conservació: Ambient

Temperatura aconsellada de consumició: Ambient