



DE MULLER



Aureo Dulce

Ficha de cata

Exquisito vino dulce elaborado a partir de las uvas más selectas de garnacha blanca y garnacha tinta y envejecido largamente en fudres de roble utilizando el distinguido método Solera.

Esplendoroso color ámbar con múltiples tonos caoba

Extraordinaria nariz, sofisticada e ingeniosa, compleja y de gran variedad aromática, sobresaltando notas de frutas confitadas, miel, siguiendo una línea torrefacta con un toque rancio, protagonista de éste gran vino.

Glorioso paladar donde saboreamos las más nobles virtudes del vino.

Rico, sensacional, con un sinfín de matices, este vino dulce se exhibe muy untuoso, con notas afrutadas y gustosamente dulces, a ciruelas pasificadas, pasas, y higos secos, dejándonos una sensación muy agradable y cálida con un postgusto claramente torrefacto donde nos muestra su largo envejecimiento en fudres de roble viejo.

Vino de referencia para celebraciones entrañables así como para el resto del año, pues el placer no debe saborearse solo en ocasiones especiales. Magnánimo con frutos secos, turrónes, queso fresco, membrillo, foie-gras y todo tipo de repostería. Sublime para tomar solo.

Etiquetas



Datos técnicos

Porcentajes de variedades: 30% Garnacha Blanca, 70% Garnacha tinta.

Grado alcohólico: 20%

Acidez total: 3.5 g/l

Azúcar Residual: 140 g/l

Temperatura aconsejada de conservación: Ambiente

Temperatura aconsejable de consumo: Ambiente