

NAVISA



MEDIUM MONTULIA

Silver Medal | Decanter World Wine Award 2025.



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino generoso de licor envejecido mediante crianza oxidativa. Grado alcohólico de 15%vol.



NOTAS DE CATA

De color castaño, aromas licorosos con notas de frutos secos (nuez y avellana), que evocan el recuerdo del Oloroso y del Amontillado. A la boca es ligeramente dulce, sedoso y de largo postgusto.



MARIDAJE

Para acompañar entremeses, quesos curados, patés y platos especiados.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



TABLA NUTRICIONAL Y
LISTADO DE INGREDIENTES



Navisa

NAVISA INDUSTRIAL VINÍCOLA ESPAÑOLA S.A.
Avda. José Padillo Delgado, s/n. 14550 MONTILLA, ESPAÑA.