

NAVISA



CREAM MONTULIA

Gold Medal | 36th Grand International Wine Award Mundus Vini.
Bacchus de Plata | XXIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus.



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

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



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Oloroso dulce sometido a crianza oxidativa en botas de roble durante 2 años por el sistema de criaderas y soleras. Grado alcohólico de 19,5% vol.



NOTAS DE CATA

Vino de color caoba. Aromas a frutos secos (avellana) y a uvas pasificadas. A la boca es dulce, con mucho cuerpo, retrogusto vinoso y persistente que recuerda a la madera y a fruta madura.



MARIDAJE

Excelente para acompañar todo tipo de repostería.



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.