



BODEGAS
WILLIAMS & HUMBERT



Grado Alcohólico

15% Alc. /Vol.



Contenido en azúcar

170,0 ± 10,0 g/l



Acidez Volátil

0,3 ± 0,20 g/l Ácido Acético



Acidez Total

3,5 ± 0,50 g/l Ácido Tartárico



pH

4,0 ± 0,3 ud pH

Ficha de producto

Moscadel Williams



Tipo de vino

Vino blanco dulce DOP Jerez



Vejez

Vino joven



Perfil

Dulce



Variedad

Moscadel



Elaboración

Vino elaborado con uva del tipo Moscatel, variedad de uva blanca que se caracteriza por su alto potencial aromático a flores, hierbas y cítricos.



Nota de cata

Color amarillo pálido, en nariz destacan las notas varietales características de la uva moscatel, pudiéndose apreciar también aromas florales de jazmín, azahar y rosa blanca. Muy dulce, aterciopelado y gran sensación de suavidad al paladar.



Maridaje

Ideal para tomar como aperitivo muy frío y excelente como vino de postre, para acompañar tanto fruta y frutos secos, así como dulces, tartas y helados. También como acompañante de patés, quesos azules y curados.



Temperatura de Servicio

Entre 10° y 12° de temperatura.

Contiene sulfitos

MOSCATEL

Ficha de producto | Williams & Humbert | 19