# Vinófilos



# Jorge Ordoñez Selección Especial Nº1 2024 - 37,5cl



Precio:

20,42 €

#### Resumen:

Proveniente de viñedos centenarios, esta Selección Especial Nº1 es un vino naturalmente dulce de carácter excepcional. Su alto nivel de calidad se refleja en que su contenido alcohólico proviene únicamente de la fermentación de la uva, sin haber sido fortificado. Perfectamente adecuado para maridar con embutidos, este vino también se destaca como acompañamiento ideal tanto para aperitivos como para postres.

## Características:

Añada: 2024 Países: España

Zona de producción: D.O. Málaga

Formato: 37,5 cl / 0,375 L Uva: Moscatel de Alejandría

Temp. mínima (°C): 5 Temp. máxima (°C): 7 Graduación: 10.5

## Descripción completa:

Este vino se presenta con un atractivo color amarillo dorado. En nariz, despliega un aroma potente y rico, con notas dominantes de miel, fruta escarchada y hierbas de tocador. En boca, ofrece una experiencia sabrosa, gvinaa diesca y de gran longitud, invitando a saborear cada sorbo candelaite Oficinas