



## **DULCE BENAVIDES**



**Vino dulce natural, elaborado con uvas pasas de Tinto de Toro.**

**Uva:** Tinta de Toro pasificada.

**Barrica:** Fermentado en barrica y tres meses de crianza.

**Vista:** Púrpura muy intenso.

**Nariz:** Muy neta, intensa y compleja. Una explosión de pasas, moras silvestres, regaliz, balsámicos.

**Boca:** Suave paso de boca, el sabor a pasas ligado a los balsámicos predomina; el resultado, un vino dulce muy largo y fresco. Sabroso.

**Consumo:** Más de 5 años.