



Góngora.

BODEGAS
est. 1682



Chocóa of Góngora

IDENTIDAD

Vino aromatizado, envejecido en botas de roble americano durante unos 10 años, y con aroma y sabor a chocolate negro de la mejor calidad.

UVA

Garrido Fino y Pedro Ximénez.

NOTAS DE CATA

De color caoba oscuro, posee un peculiar aroma a dulce Pedro Ximénez con grandes recuerdos a chocolate negro. De sabor suave y equilibrado con notas dulces de Pedro Ximénez y cierto amargor procedente del chocolate.

RECOMENDACIONES

Acompañando a escabeches, foies, quesos curados y azules y queso rochefort, así como a todo tipo de postres. Ideal para tomar como licor tras la comida.

GRADUACIÓN

15°

C/ Stmo. Cristo de la Vera Cruz, 59
41808 Villanueva del Ariscal, Sevilla (España)
atencionalcliente@bodegasgongora.com
Tel. +34 954113700