

# CAPRICO DE GOYA

## MOSCATEL, NAVARRA



Bodegas Camilo Castilla er den ældste bodega i Navarra, grundlagt i midten af det 17 århundrede. Vi er i den sydlige del af distriktet ( Navarra Baja ), hvor det tørre og varme klima giver gode betingelser for fremstilling af søde dessertvine, som traditionelt har været bodegaens speciale og gjort bodegaens vine kendt over hele Spanien.

Druen "Muscat á Petits Grains" giver her, godt hjulpet af dygtige kældermestre vine, der ikke forlader en, før man er nået til den franske grænse...

**Capricho de Goya** – er fremstillet af ren Muscat-druer, hvor gæringen stoppes ved 8-9 % alkohol ved tilsætning af druesprit og ved at blande forskellige og nøje udvalgte vine med mere end 7 års fadlagring.

Den specielle modning foregår endvidere ved lagring på 100 liters glaskolber, som står udendørs på bodegaens tag i kulde og varme og stærk sol i flere år. Dele af disse "brændte vine" indgår i denne spændende dessertvin, som fremstår mørk, tæt og med en vældig koncentration og fylde med en underliggende syre, der forhindrer vinen i at fremstå for sød.

Vinen kan nydes til desserter, oste eller ganske enkelt som aperitif – evt. let afkølet.

**Den lille vinkælder**