

SEÑORÍO DE BROCHES

Tipo de vino: Vino Dulce Natural Moscatel

Denominación de Origen: Málaga

Varietades de uva empleadas:
Moscatel de Alejandría (Moscatel de Málaga)

Envase: 0,50 l

Elaboración: Se emplea la variedad Moscatel de Alejandría procedente de la Axarquía (zona oriental de Málaga). Su orografía es muy accidentada presentando grandes pendientes. Los suelos son de pizarra en descomposición. El clima es cálido y poco lluviosos.

La vendimia se realiza a mano y la recogida en cajas. Se utiliza únicamente mosto yema obtenido en prensa neumática que se somete a un proceso de desfangado en frío. El mosto limpio pasa a fermentar a depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura de 17 °C. Se alcanzó un grado alcohólico natural, procedente de la fermentación parcial del mosto, superior a 10 grados, antes de realizar el "apagado" o "encabezado" para llevarlo a 15 % Vol.

Recibe el nombre de "apagado" el proceso por el cual se adiciona alcohol vínico al mosto parcialmente fermentado para detener la fermentación alcohólica. Se conservan así parte de los azúcares de la uva de partida sin consumir. El vino dulce obtenido no tiene ninguna adición de azúcar, es decir no está edulcorado, solo contiene el procedente del mosto inicial que no ha llegado a fermentar.

El vino resultante presenta por tanto aromas primarios procedentes de la fruta y aromas secundarios obtenidos en la fermentación.

Crianza y envejecimiento: No tiene crianza en madera.

Denominación: Con el nuevo Reglamento de la Denominación de Origen Málaga podemos definir este vino como Vino Dulce Natural Moscatel Málaga Pálido.

Características analíticas: Grado alcohólico adquirido total 15% Vol. Azúcares reductores menos de 124 g/l

Características organolépticas: Amarillo pálido con destellos verdosos, limpio brillante y muy vivo en copa. En nariz posee una intensidad olfativa alta, donde aromas propios de piña asada, papaya, higos secos, tartas y final balsámico, hacen de él un vino complejo y seductor. En boca gran calidad en sus matices y buen ajuste de la acidez, sugerente de principio a fin. Postgusto largo y lleno de calidad.



Consumo: Servir a una temperatura entre 10 y 15 °C. Como aperitivo con tapas, canapés, etc. Con ciertos platos como melón con jamón, foie gras, platos especiados. Con los postres de fruta, helados, sorbetes, tartas, quesos azules, quesos de cabra añejos y los quesos que despiden olores muy fuertes.

Señorio de Broches galardonado con:
Medalla de Plata: Premios Vinduero 2016
Medalla de Plata: Premios Mezquita 2016
Medalla de Oro: Premios Mezquita 2015
Medalla de oro: Premios Mezquita 2014
Diploma: 92+ Gold taste Wine Up Club
Gran Mezquita de oro: Premios Mezquita 2010
Premio: Mejor vino con calidad certificada 2010

dimobe
Bodega A. Muñoz Cabrera

DIMOB.E.S
Le aconseja
consumo moderado