

VIÑA AXARKÍA MAESTRO

Tipo de vino: Vino Maestro Moscatel

Denominación de Origen: Málaga

Variedades 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 lluvioso. 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 depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. La primera actuación que se lleva a cabo con el mosto es el "encabezado", para llevarlo a 8 % Vol. Es a partir de este punto cuando el mosto al que se añadió alcohol vínico comienza el proceso de fermentación, que es muy lenta e incompleta, dejando el vino dulce.

Crianza y envejecimiento: No tiene crianza en madera.

Características analíticas:

Grado alcohólico adquirido total 15% Vol.

Azúcares reductores en torno a 110 g/l.

Características organolépticas:

Amarillo muy pálido, limpio, brillante y muy vivo en copa. Buena intensidad en nariz. En boca, variados matices y una acidez que aporta frescura, bien compensada con el dulzor del vino.



Viña Axarkía Maestro galardonado con:

Medalla Oro: Premios AkataVino CIVAS 2017

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2016

Medalla Gran Oro: Premios AkataVino CIVAS 2016

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2015

Medalla de Plata: Premios Arribe 2015

dimobe
Bodega A. Muñoz Cabrera

DIMOBES
Le aconseja
consumo moderado