

# PIAMATER

**Bodega:** PIAMATER S.L.

**Nombre:** PIAMATER

**Significado:** En Latín, madre dulce o madre piadosa.

Es una membrana que envuelve y protege el cerebro.

**Tipo de vino:** Naturalmente Dulce

**Variedad:** 100% Moscatel

**País:** España

**Región:** Andalucía

**Zona:** Axarquía (Málaga)

**Denominación de Origen:** D.O. Málaga

**Viñedo:** La uva procede de los viñedos en pendiente de la Axarquía malagueña.

**Suelo:** Pizarra en descomposición denominada "Lantejuela" o "Laja abierta". Es una pizarra arcillosa cruzada por vetas de cuarzo que se parte fácilmente en hojas.

**Vendimia:** La recolección comenzó la última semana de agosto. Se realiza a mano y se transporta en cajas a los paseros.

**Asoleo:** Método tradicional que consiste en tender manualmente uno a uno los racimos al sol en los paseros durante varios días para que la uva se deshidrate y alcance una elevada concentración en azúcares. La merma en peso durante este proceso es aproximadamente de un 50%.

**Vinificación:** La uva asoleada se recoge a mano en cajas y se realiza una selección de racimos. En la bodega se mantiene durante varias horas a baja temperatura antes de ser llevada a la prensa.

El mosto obtenido fermenta lentamente entre 16-18° C en depósitos de acero inoxidable hasta que alcanza los 13% vol momento en el que se para la fermentación bajando la temperatura del vino.

Filosofía de mínima intervención. El vino se estabiliza y clarifica de forma natural en depósitos de inoxidable con temperatura controlada. Previo a su embotellado se realiza un ligero filtrado de abrillantado.

**Análisis:** Alcohol: 13 % Vol. Acidez total: 6,3 g/l (expresado en Ac. Tartárico). Azúcar residual: > 100 g/l

**Temperatura de servicio:** 9 - 11 °C

**Notas de cata:** Vino de color amarillo dorado con ligeros tonos verdes.



Nariz muy compleja de flores blancas, miel, fruta tropical y membrillo.

En boca es potente, fresco, frutal y mineral (reflejo del suelo del que proceden las uvas) Equilibrado y largo.

**Potencial de guarda:** 5 años o más bien conservado. No exponer a la luz y mantener en lugar fresco.

**Para acompañar:** Aperitivos, ensaladas, sushi, foie, frutas ácidas, quesos azules, helados, chocolate...

**Piamater galardonado con:**

**Medalla de Bronce:** Premios Mezquita 2017

**Medalla de Oro:** Premios Vinduro 2016

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2016

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2015

**Medalla de Oro:** Premios Arribe 2015

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2014

90 puntos de la guía Proensa 2010

