

MÁLAGA DULCE

Tipo de vino: Vino Málaga

Denominación de Origen: Málaga

Variedades de uva empleadas:

Moscatel de Alejandría (Moscatel de Málaga) y Pedro Ximén

Envase: 0,75 l

Elaboración:

Se emplea la variedad Moscatel de Alejandría procedente de la Axarquía y Pedro Ximén de los Montes de Málaga. La orografía de ambas zonas es muy accidentada presentando grandes pendientes. Los suelos son de pizarra en descomposición. El clima es cálido y poco lluvioso.

Crianza y envejecimiento:

5 años de crianza en madera centenaria de roble americano.

Características analíticas:

Grado alcohólico adquirido total 15% Vol.

Azúcares reductores 210 g/l.

Características organolépticas:

Color caoba, limpio y brillante. En nariz, fruta madura, pasas, caramelo. Suave y untuoso en boca.

Consumo:

Servir a una temperatura entre 12 y 14 °C.

Málaga Dulce galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Vinuero 2017



dimobe
Bodega A. Muñoz Cabrera

 DIMOBE.es
Le aconseja
consumo moderado