

# 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

