

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 Oro: Premios Mezquita 2019

Guía Peñín: 91 puntos, 2019

Medalla de Plata: Premios Zarcillo 2018

Medalla de Plata: Premios Vinduro 2018

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

dimobe
Bodega A. Muñoz Cabrera

DIMOB.E.S
Le aconseja
consumo moderado