

VERMUT DIMOBE

Tipo de vino: Vermut

Denominación de Origen: No tiene

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 (zona oriental de Málaga), y la Pedro Ximén, de la zona de Montes de Málaga.

La pizarra en descomposición es el tipo de suelo predominante en las dos zonas donde crecen las cepas y las uvas maduran para obtener una materia prima de extraordinaria calidad. Elaborado a partir de una selección de los mejores vinos de las variedades Pedro Ximén y Moscatel obtenidos en nuestra bodega, junto a un repertorio de hierbas aromáticas escogidas y maceradas, que darán lugar a un vino de licor difundido y apreciado como tónico y reconstituyente.

Crianza y envejecimiento: No tiene.

Características analíticas:

Grado alcohólico adquirido total 15% Vol.

Características organolépticas: Tonos yodados con bordes ambarinos, vivos y brillantes. Notas especiadas, en boca es amable y fresco.

Vermut Dimobe galardonado con:

Medalla de Bronce: Premios Mezquita 2019



dimobe 
Bodega A. Muñoz Cabrera

 DIMOBE.es
Le aconseja
consumo moderado