

VIÑA AXARKIA

Tipo de vino: Vino Dulce Natural Moscatel

Denominación de Origen: Málaga

Variedades de uva empleadas:

Moscatel de Alejandría (Moscatel de Málaga)

Envase: 0,50 l

Elaboración: En las escarpadas laderas de los montes de la Axarquía, nos encontramos con suelos pizarrosos y muy pobres de los que, paradójicamente, obtenemos una uva de gran calidad. Se trata de la Moscatel de Alejandría o Moscatel de Málaga. De esta variedad tradicional de la zona obtenemos un vino dulce pálido a partir de uva fresca, recogida en pequeñas cajas y trasladadas hasta la prensa neumática, desde donde el mosto yema obtenido se traslada a depósitos de acero inoxidable donde se desfanga en frío. El vino resultante conserva parte de los azúcares iniciales del mosto, ya que la fermentación se apaga con alcohol vínico, evitando la fermentación completa del mismo.

Características analíticas: Grado alcohólico adquirido total 15% vol. Azúcares reductores 170 gr/l.

Características organolépticas: Dorado, brillante, aromas a fruta madura, notas tropicales y amieladas, floral. Sabroso en boca, especiado y varietal.

Consumo: Servir a una temperatura entre 10 y 15 °C. Como aperitivo con tapas, canapés, etc. Con ciertos platos como melón con jamón, foie gras, platos especiados. Con los postres de fruta, helados, sorbetes, tartas, quesos azules, quesos de cabra añejos y los quesos que despiden olores muy fuertes.



dimobe
Bodega A. Muñoz Cabrera

DIMOB.E.S
Le aconseja
consumo moderado