

Málaga Dulce

Tipo de vino: Málaga

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Málaga

Variedades de uva empleadas:

Moscatel de Alejandría 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:

15 % Vol. Azúcar residual 240 g/l.

Características organolépticas:

Color caoba oscuro, 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 Plata: Premios Mezquita 2022

Guía Peñín: 90 puntos 2021

Medalla de Oro: Premios Zarcillo 2021

Gran Medalla de Oro: Premios Mezquita 2020

Medalla de Oro: Premios Vinduro 2017



Bodega
A. Muñoz Cabrera
dimobe

