

# Piamater

**Tipo de vino:** Naturalmente dulce

**Bodega:** Dimobe

**País:** España

**Denominación de origen:** Málaga

**Variedades de uva empleadas:** Moscatel de Alejandría

**Envase:** 0,50 L

## Elaboración:

Las uvas vendimiadas se someten a un proceso de 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 %.

**Crianza y envejecimiento:** No tiene crianza en madera.

## Características analíticas:

13 % Vol. Azúcar residual 160 g/l.

## Características organolépticas:

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. Equilibrado y largo en boca.

**Consumo:** Servir a una temperatura entre 8 y 10° C.

## Piamater galardonado con:

**Guía Peñín:** 91 puntos 2023

**Medalla de Oro:** Concurso Mundial de Bruselas 2022

**Medalla de Plata:** Premios Vinduro 2021

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2021

**Muscats du Monde:** Medalla de Oro 2021

**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



Bodega  
A. Muñoz Cabrera  
dimobe

Bodega: San Bartolomé, 5 • 29738 Moclinejo (Málaga) • Telf.: 952 400 594 • [www.dimobe.es](http://www.dimobe.es)

