

Señorío de Broches

Tipo de vino: Dulce Natural

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Málaga

Variedades de uva empleadas: Moscatel de Alejandría

Envase: 0,50 L

Elaboración:

Se emplea la variedad Moscatel de Alejandría procedente de la Axarquía (zona oriental de Málaga). Su orografía es muy accidentada presentando grandes pendientes. Los suelos son de pizarra en descomposición. El clima es cálido y poco lluvioso. La vendimia se realiza a mano y la recogida en cajas. El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

Crianza y envejecimiento: No tiene crianza en madera.

Características analíticas:

15 % Vol. Azúcar residual 130 gr/l.

Características organolépticas:

Amarillo pálido con destellos verdosos, limpio brillante y muy vivo en copa. En nariz posee una intensidad olfativa alta, donde aromas propios de piña asada, papaya, higos secos y final balsámico, hacen de él un vino complejo y seductor. En boca gran calidad en sus matices y buen ajuste de la acidez, sugere de principio a fin. Postgusto largo y lleno de calidad.

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

Señorío de Broches galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2025

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2023

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2021

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2018

Medalla de Plata: Premios Vinduro 2016

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2016

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2015

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2014

Diploma: 92+ Gold taste Wine Up Club

Gran Mezquita de Oro: Premios Mezquita 2010

Premio: Mejor vino con calidad certificada 2010



Bodega
A. Muñoz Cabrera
dimobe

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

