

Vermut Dimobe

Tipo de vino: Vermut

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Sin D.O.

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 (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 tonificante y reconstituyente.

Crianza y envejecimiento: Tiene una leve crianza previa al ensamblaje y maceración con los botánicos.

Características analíticas:

15 % Vol.

Características organolépticas:

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

Consumo: Servir a una temperatura entre 6 y 8° C.

Vermut Dimobe galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2021

Medalla de Bronce: Premios Mezquita 2019



Bodega
A. Muñoz Cabrera
dimobe

Dimobe.es
Le aconseja
consumo moderado

sabor
a
**má
laga**
El sabor que nos une