

Viña Axarkía

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:

En las escarpadas laderas de los montes de la Axarquía, nos encontramos con suelos pizarrosos y muy pobres de los que obtenemos una uva de gran calidad. Se trata de la Moscatel de Alejandría. De esta variedad tradicional de la zona obtenemos un vino dulce pálido a partir de uva fresca, recogida en pequeñas cajas. 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.

Crianza y envejecimiento: No tiene crianza en madera.

Características analíticas:

15 % Vol. Azúcar residual 150 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 8 y 10° C.



Bodega
A. Muñoz Cabrera
dimobe

