

Viña Axarkía Maestro

Tipo de vino: Maestro 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 y trasladadas hasta la bodega, donde el mosto yema obtenido se traslada a depósitos de acero inoxidable donde se procede a su fermentación después de haber encabezado el mosto con un 8% de alcohol vínico.

Crianza y envejecimiento: No tiene crianza en madera.

Características analíticas:

15 % Vol. Azúcar residual 110 gr/l.

Características organolépticas:

Pálido, brillante, aromas a fruta madura, notas tropicales y amieladas, floral. Fresco y sabroso en boca.

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

Viña Axarkía Maestro galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2023

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2022

Medalla de Oro: Premios Akatavino 2021

Medalla de Oro: Premios Zarcillo 2021

Medalla Oro: Premios Mezquita 2020

Medalla Oro: Premios AkataVino CIVAS 2017

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2016

Gran Medalla de Oro: Premios AkataVino CIVAS 2016

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2015

Medalla de Plata: Premios Arribe 2015



Bodega
A. Muñoz Cabrera
dimobe

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

