

## Carpe Diem Dulce Natural



Vendimia manual. Moscatel con DO. Málaga. 50 cl.

Calificación Sin calificación

**Precio**

precio 4,11 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

### Carpe Diem Dulce Natural

Carpe Diem Dulce Natural es un **vino dulce con Denominación de Origen Málaga**. Se elabora con uvas de la variedad Moscatel de Alejandría vendimiada a mano, seleccionando los mejores racimos. El mosto flor se obtiene mediante baja presión, mientras que la fermentación se lleva a cabo a baja temperatura hasta alcanzar los niveles de azúcar deseados. Pertenece a **Bodega Tierras de Molina**, fundada en 1993 y que ha llevado a cabo un intenso desarrollo de los viñedos pertenecientes a esta comarca malagueña, buscando las variedades de uva que mejor se adaptan a las características de la zona.

### Premios

**Vino Dulce Carpe Diem** ha sido premiado en varias ocasiones:

- Medalla de oro en el Concurso Berliner Wein Trophy, en 2014.
- Medalla de plata en los Premios Arribe, en 2015.

### Notas de Cata

A la vista muestra tonos dorados con reflejos verdosos. Al olfato posee aromas frutales, a membrillo y manzana, con notas a flores blancas y miel. Al paladar es aterciopelado y de sabor equilibrado, con notas frutales. Final persistente. Se aconseja degustarlo a una temperatura de entre 7º y 9º, con aperitivos salados, quesos fermentados y en la sobremesa. Graduación: 15 grados de alcohol.



### Comentario

Martes, 29 Agosto 2017

Tan rico o más que otros vinos de la Feria de Málaga. Buenísimo

Fernando Calderón