

Cartojal Málaga 37 cl



Vino dulce natural DO Málaga. 100% Moscatel. 37 cl.

Calificación Sin calificación

Precio

precio 4,72 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



Cartojal Málaga

Cartojal es un **vino dulce natural** muy típico de Málaga con **Denominación de Origen Málaga**. Es un vino limpio y brillante, de sabor fresco, perfecto para los días de calor. Las uvas utilizadas en su elaboración son Moscatel de Alejandría o de Málaga y Moscatel Morisco. Este **vino dulce de Málaga** se empezó a producir por encargo de una compañía extranjera y poco a poco se fue introduciendo en las festividades de la **Feria de Málaga** a través de degustaciones. Hoy en día es extremadamente popular en estas fiestas.

Lo elabora **Bodegas Málaga Virgen**, fundada en 1885 por Salvador López. Sus viñedos se encuentran en el municipio de Fuente de Piedra y otras regiones de Andalucía, donde se cultivan uvas Moscatel, Pedro Ximenez, Chardonnay y Syrah y se elaboran vinos recogidos en las DO Málaga y DO Sierras de Málaga.

Elaboración

La zona de producción de este vino es la comarca de la Axarquía y Zona Norte, Finca Vista Hermosa (Fuente de Piedra). Las uvas se cosechan en su punto óptimo de maduración. Después del despalillado, se lleva a cabo una maceración en frío en prensa neumática para obtener su aroma. A continuación se realiza la fermentación a una temperatura controlada de 15º C. Posteriormente se le añade un 15% / vol de alcohol rectificado de vino, dejando únicamente 102 gr de azúcares residuales aproximadamente.

Notas de cata

Color amarillo pálido limpio y transparente. Aromas florales, con notas a cítricos y miel. Sabor muy equilibrado entre dulce y ácido, donde destacan las uvas frescas, con un ligero toque a humo. Se aconseja servirlo a una temperatura de entre 6º C y 8º C, especialmente como aperitivo o para el postre. **Graduación: 15% alcohol.**



Comentario

Martes, 31 Marzo 2015

Típico vino dulce de Málaga, muy bueno. Envío muy rápido, gracias por todo.

R_Romero