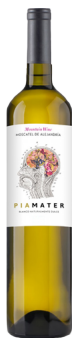


Moscatel Naturalmente Dulce Piamater



Vino Dulce Natural 100% Moscatel. DO Málaga

Calificación Sin calificación

Precio

precio 13,79 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



Moscatel Naturalmente Dulce Piamater

Moscatel Naturalmente Dulce Piamater es un **vino dulce con DO Málaga**. Para su elaboración se utilizan uvas de la variedad **Moscatel** procedentes de la comarca malagueña de la Axarquía. Su nombre significa en latín "madre piadosa", y es el nombre que recibe la membrana que protege el cerebro. Pertenece a **Bodegas Dimobe (A. Muñoz Cabrera)**, empresa familiar fundada en la localidad de Moclinejo, en Málaga, en 1927. Desde sus inicios, se labraron una exitosa reputación elaborando vino dulce a granel. En la actualidad, la bodega posee una amplia gama de vinos de diferentes estilos.

Elaboración

La vendimia de la uva moscatel se realiza de forma manual. A continuación, se pasifica la uva al sol, para que se deshidrate y aumente su contenido en azúcares. Se seleccionan los mejores racimos y se prensan en frío. Posteriormente se lleva a cabo la fermentación, en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de entre 16º y 18º. Después se estabiliza y clarifica, para por último proceder a su embotellado.

Premios

Dulce Piamater se ha alzado con varios premios:

- Medalla de oro en los Premios Arribe en 2015.
- Medalla de oro en los Premios Mezquita en 2014.

Notas de Cata

A la vista, **Moscatel Dulce Piamater** presenta tonos dorados con reflejos verdosos. Al olfato es complejo, con aromas a flores blancas, fruta tropical, membrillo y miel. Al paladar es fresco e intenso, de sabor equilibrado entre mineral y frutal. Se aconseja degustarlo entre 9º y 11º, acompañando a aperitivos, ensaladas, frutas, quesos y postres con chocolate. **Graduación: 13%**.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.