

Señorío de Broches



Vino Dulce Natural Moscatel D.O. Málaga

Calificación Sin calificación

Precio

precio 8,95 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Señorío de Broches

Señorío de Broches es un **Vino Dulce Natural** con Denominación de Origen **Málaga**, que se elabora con uvas Moscatel de Alejandría cosechadas en la zona de la Axarquía malagueña. No se le añade azúcar ni edulcorantes, ya que se endulza únicamente con el azúcar natural de la uva. Pertenece a **Dimobe, Bodegas Antonio Muñoz Cabrera**, empresa familiar fundada en 1927 en Moclinejo, Málaga. Se trata de una de las bodegas de mayor prestigio de la provincia malagueña.

Elaboración

La uva de la variedad moscatel se recoge manualmente, se obtiene el mosto mediante prensa neumática y se desfanga en frío. Posteriormente se deposita en depósitos de acero inoxidable y se deja fermentar a una temperatura controlada de 17°. A continuación se añade alcohol vínico para obtener la graduación final de 15 grados de alcohol.

Premios

Señorío de Broches ha sido galardonado con varios premios:

- Medalla de oro en los Premios Mezquita, en 2014.
- Premio Gran Mezquita de Oro en 2010.

Notas de Cata

A la vista es brillante y limpio, de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Al olfato es muy aromático, donde destacan los aromas frutales a piña, papaya e higos secos, además de toques balsámicos y a pastelería. Al paladar posee una acidez bien equilibrada. Final largo. Se aconseja servirlo a una temperatura de entre 10º y 15º, acompañando sobre todo aperitivos, quesos y postres. Graduación: 15%.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.