

Arcos de Moclinejo dulce

Tipo de vino: Dulce Natural Trasañejo

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Málaga

Varietades de uva empleadas: Pedro Ximén

Envase: 0,50 L

Elaboración:

Uva proveniente de la zona de los Montes de Málaga, asoleada en paseros. Fermentación parcial del mosto con posterior encabezado con alcohol vínico.

Crianza y envejecimiento:

Envejecimiento en botas centenarias de roble americano mediante el sistema de criaderas y soleras. Tiene una vejez superior a los 40 años.

Características analíticas:

17 % Vol. Azúcar residual 180 g/l.

Características organolépticas:

Caoba claro con ribetes yodados. Aroma complejo con recuerdos de uva pasificada, tostados, café, frutos secos, regaliz, miel. En boca es equilibrado, con un dulzor elegante característico de los dulces naturales, con una larga fermentación, pleno, muy largo y profundo. Este vino viejísimo es una referencia dentro de los vinos dulces naturales trasañeos malagueños.

Consumo: Servir a una temperatura entre 10 y 12° C.

Arcos de Moclinejo Dulce galardonado con:

Primer Premio: Vinos dulces Salón H&T 2023

Gran Medalla de Oro: Premios Mezquita 2022

Medalla de Oro: Premios AkataVino 2021

Guía Peñín: 94 Puntos, 2019

Guía Peñín: 92 Puntos, 2017

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2017

Gran Medalla de Oro: Premios AkataVino CIVAS 2017

Medalla de Oro: Premios Vinduro 2016

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2016

Gran Medalla de Oro: Premios Mezquita 2015

Medalla de Oro: Premios Zarcillo 2015

Medalla de Oro: Premios Arribe 2015

Mejor vino dulce Pedro Ximén: Sabor a Málaga 2014

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2014

Medalla de Oro: Concours Mondial de Bruxelles 2010

Medalla de Plata: Premios Zarcillo 2009

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2009

Gran Medalla de Oro: Cinve 2009

