

# Señorío de Broches

**Tipo de vino:** Dulce Natural

**Bodega:** Dimobe

**País:** España

**Denominación de origen:** Málaga

**Variedades de uva empleadas:** Moscatel de Alejandría

**Envase:** 0,50 L

## Elaboración:

Se emplea la variedad Moscatel de Alejandría procedente de la Axarquía (zona oriental de Málaga). Su orografía es muy accidentada presentando grandes pendientes. Los suelos son de pizarra en descomposición. El clima es cálido y poco lluvioso. La vendimia se realiza a mano y la recogida en cajas. El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Se alcanzó un grado alcohólico natural, procedente de la fermentación parcial del mosto, superior a 10 grados, antes de realizar el "apagado" o encabezado para llevarlo a 15% vol. Recibe el nombre de "apagado" el proceso por el cual se adiciona alcohol vínico al mosto parcialmente fermentado para detener la fermentación alcohólica. Se conservan así parte de los azúcares de la uva de partida sin consumir.

**Crianza y envejecimiento:** No tiene crianza en madera.

## Características analíticas:

15 % vol. Azúcar residual 130 gr/l.

## Características organolépticas:

Amarillo pálido con destellos verdosos, limpio brillante y muy vivo en copa. En nariz posee una intensidad olfativa alta, donde aromas propios de piña asada, papaya, higos secos y final balsámico, hacen de él un vino complejo y seductor. En boca gran calidad en sus matices y buen ajuste de la acidez, sugerente de principio a fin. Postgusto largo y lleno de calidad.

**Consumo:** Servir a una temperatura entre 8 y 10° C.

## Señorio de Broches galardonado con:

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2018

**Medalla de Plata:** Premios Vinuero 2016

**Medalla de Plata:** Premios Mezquita 2016

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2015

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2014

**Diploma:** 92+ Gold taste Wine Up Club

**Gran Mezquita de Oro:** Premios Mezquita 2010

**Premio:** Mejor vino con calidad certificada 2010

