

Piamater

Tipo de vino: Naturalmente dulce

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Málaga

Variedades de uva empleadas: Moscatel de Alejandría

Envase: 0,50 L

Elaboración:

Las uvas vendimiadas se someten a un proceso de asoleo, método tradicional que consiste en tender manualmente uno a uno los racimos al sol en los paseros durante varios días para que la uva se deshidrate y alcance una elevada concentración en azúcares. La merma en peso durante este proceso es aproximadamente de un 50 %. La uva asoleada se recoge a mano en cajas y se realiza una selección de racimos. El mosto obtenido fermenta lentamente en depósitos de acero inoxidable hasta que alcanza los 13 % vol., momento en el que se para la fermentación bajando la temperatura del vino.

Crianza y envejecimiento: No tiene crianza en madera.

Características analíticas:

13 % vol. Azúcar residual 160 g/l.

Características organolépticas:

Color amarillo dorado con ligeros tonos verdes. Nariz muy compleja de flores blancas, miel, fruta tropical y membrillo. En boca es potente, fresco, frutal y mineral. Equilibrado y largo en boca.

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

Piamater galardonado con:

Muscats du Monde: Medalla de plata 2021

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2019

Guía Peñín: 91 puntos, 2019

Medalla de Plata: Premios Zarcillo 2018

Medalla de Plata: Premios Vinduero 2018

Medalla de Bronce: Premios Mezquita 2017

Medalla de Oro: Premios Vinduero 2016

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2016

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2015

Medalla de Oro: Premios Arribe 2015

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2014

90 Puntos de la Guía Proensa 2010

