



Denominación de origen

Sierras de Málaga

Añada

2019

Crianza

1 año en botella.

Tipo de botella

Borgoña Nova color verde oscuro de 75cl. .

Variedad de la uva

Moscatel Morisco (80%), Pedro Ximénez (10%),
Doradilla (10%)

Elaboración

Elaboración en blanco, maceración media,
fermentación controlada a 22°C.



“ Un vino seco elaborado con las típicas variedades con las que se vinifican los dulces en Andalucía ”

Ana de Castro. Enóloga.

Nota de cata

Color amarillo pajizo.

Aromas a almíbar y melocotón con un toque final de flores blancas.

En boca se marca la salinidad propia de la doradilla, equilibrado, largo y con recuerdos a bollería.

Análisis

Graduación: 13,2% vol.

SO2 libre: 35 mg/l.

SO2 total: 90 mg/l.

Acidez total: 5,25 g/l (a.t.).

Acidez volátil: 0,20 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,21 g/l.