

# QUITAPENAS DORADO



Añada	
Bodega	Quitapenas
Den.origen	Málaga
Uvas	Moscatel
Fecha de cata	24/01/2024
Tipo de vino	Blanco
Precio	13,65
Puntuación	

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Vino de licor 100% Moscatel de Alejandría deshidratada mediante la técnica del asoleo procedente de la Axarquía malagueña. Vendimia manual tardía para obtener uva con alto grado de azúcares reducidos y su posterior asoleo por exposición directa del sol durante 10-15 días. Posteriormente, se procede a una cuidada selección de uva y su posterior despalillado para obtener mostos de gran calidad.

## Análisis enológico

Alcohol: 16%

## Fases de la cata:

### Visual

De color dorado tendiendo a cobrizo, el ribete es de color cobre, limpio y brillante, muy glicérico

### Olfativa

En nariz presenta aromas a flores blancas, como el galán de noche, a naranja, mentolados, eucalipto y sobre todo caramelo y miel, además a orejones, lichi maduro y albaricoques

### Boca

En boca tiene una entrada muy alta, también es muy alta la acidez pero la tapa el dulzor, aparecen sabores a pasas y naranja, presentando un amargor final.