



FABIO COULLET
BODEGA

HEREDITAS

MOSCATEL DULCE
DE VENDIMIA ASOLEADA

La recolección tardía y el asoleo tradicional de la uva forman parte del patrimonio agrícola y cultural de nuestra tierra y otorgan una personalidad única e irrepetible a los vinos dulces de Málaga, considerados por mucho tiempo como el mejor vino dulce del mundo.

Una herencia que se ha transmitido de padres a hijos desde tiempos inmemoriales hasta nuestros días.

VIÑEDO

Una representación de los accidentados terruños de Málaga: las montañas de la Axarquía con su Moscatel de Alejandría.

- Ubicación: Axarquía
- Elevación: 700 metros de altitud
- Dimensión: 0,35 ha
- Densidad plantas: 2500 plantas/ha
- Rendimientos: 1500 kgs por ha
- Edad: 85 años
- Selección Clonal: Tradicional
- Formación: Vaso Tradicional
- Irrigación: Cultivo en secano
- Cultivo: Orgánico - no certificado
- Suelos: Pizarra con granito

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Añada con primavera fresca y lluviosa, y un verano extremadamente seco y caluroso, que limitó la producción. Las uvas llegaron a vendimia con un estado sanitario perfecto y una bonita concentración aromática.

VENDIMIA

Las uvas se recolectan a mediados de agosto, con perfecto equilibrio de azúcares acidez y Ph. Uvas de alto potencial aromático. Y son tendidas al sol en paseros tradicionales para concentrar los azúcares

- Punto de vendimia: 13%.
- Densidad: 1099
- Estado Sanitario: perfecto, sin botrytis ni deshidratación
- Fecha: 17 de Agosto.



Las referencias al vínculo de las uvas pasas y el vino con Málaga son antiguas, remontándose al imperio romano "de Málaga salían vino, aceite y otros productos hacia Roma". Plinio el Viejo (Siglo I), en su obra «Historia Natural» hace referencias a la existencia de viñedos en Málaga.

La recolección tardía y el asoleo tradicional de la uva forman parte del patrimonio agrícola y cultural de nuestra tierra y otorgan una personalidad única e irrepetible a los vinos dulces de Málaga, considerados por mucho tiempo como el mejor vino dulce del mundo.

Una herencia que se ha transmitido de padres a hijos desde tiempos inmemoriales hasta nuestros días.



FABIO COULLET
BODEGA

HEREDITAS

MOSCATEL DULCE
DE VENDIMIA ASOLEADA

ASOLEADO

La técnica del asoleo consiste en una doble recolección, donde primero se recolectan las uvas en su punto óptimo de maduración para ser llevadas a los paseros tradicionales usados para la elaboración de pasas de uva. Los racimos son expuestos a los rayos solares en los paseros, durante un periodo de tiempo variable – de 7 a 10 días – consiguiendo una deshidratación del fruto. En una segunda recolección en los paseros se seleccionan los racimos que son adecuados para su vinificación según el grado de azúcar deseado. Estos racimos serán los que se llevarán a la bodega para su vinificación. Esta deshidratación disminuye aún más el rendimiento, ya que sólo se consiguen una botella de vino cada 4 kilos de uva asoleada.

VINIFICACIÓN

De mínima intervención, las uvas se despallan y pasan directamente a la prensa neumática para extraer ese néctar que comenzará lentamente la fermentación, que luego será parada mediante frío y filtrados sucesivos.

- Prensado: Uva despallida.
- Prensa: Neumática
- Levaduras: Indígenas procedentes del viñedo
- Depósitos: Acero inoxidable
- Fermentación primaria: 17 días
- Coupaje: 100 % Moscatel de Alejandría

DATOS TÉCNICOS

- ABV (alcohol por volumen): 10,5%
- Azúcar residual: >140gr/L
- TA (total acidez): 5,24/L
- pH: 3,21
- SO2 Tot.: 20 mgr/L
- Cierre: Corcho Natural

NOTAS DE CATA

Castaño con ribete dorado. Elegante en nariz, aromas de frutas secas (pasas, higos, dátiles), tonos melosos, frutas escarchadas (naranja) y toques de flores secas. Dulce, amplio, sedoso, sensaciones de cítricos y manzana verde, con recuerdos de frutos secos y notas amieladas. Muy equilibrado y con un final muy elegante.

MARIDAJE

Especial para postres y sobremesa.

