

## MALAGA - Dulce Oscuro

<b>Pays:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Mollina
<b>Appellation:</b>	Malaga
<b>Cépages:</b>	Moscatel - Pedro Ximénez
<b>Élevage en fûts de chêne:</b>	12
<b>Degré d'alcool:</b>	15 %
<b>Température de service:</b>	16-18°C
<b>A conseiller avec:</b>	apéritif, dessert
<b>Description:</b>	<p>Le village de MALAGA se situe au Costa del Sol. Il s'agit d'un entrepôt, plutôt que d'un village. Les raisins sont cultivés sur des collines à 40 km au nord et à l'est de Malaga. On fait des vins secs ainsi que des vins doux. Dans les vignes à l'est, sur la côte pas loin d'Axarquía, on retrouve le moscatel. Au nord, près de Mollina, on cultive le pedro ximenez. Un décret local prévoit que tous les raisins doivent être rassemblés à MALAGA, pour qu'on les vinifie dans les bodegas. Pour faire des vins doux et plus concentrés, on utilise plusieurs méthodes, e.a. celle de mettre les raisins en plein soleil. Ce MALAGA WOODHOUSE est un Malaga Dulce Color, ce qui veut dire qu'il s'agit d'un Malaga à 9 beaumé avec une couleur sombre et beaucoup de moelleux. Les cépages utilisés sont le Moscatel de Malaga et le Pedro Ximenez. Les raisins sont mis en plein soleil durant 10 à 15 jours. La base du MALAGA est donc un vin doux naturel (pour au moins 50%). On y ajoute du vin blanc, mistelles et des vins moelleux d'au moins 5 ans d'âge. On laisse mûrir cet assemblage e, fût de chêne américains pour une période d'au moins 6 mois. Notre MALAGA WOODHOUSE a été élevé en fût pendant 12 mois. Il s'agit vraiment d'un produit très exclusif.</p>

