

LOPEZ HERMANOS

SPAGNA

La Lopez Hermanos è stata fondata nel 1896 a Malaga, sulla Costa del Sol, circondata dalle colline e da dolci brezze marine: questa combinazione unica è la condizione ideale per la perfetta maturazione dell'uva con cui si produce il caratteristico vino liquoroso D.O.C.

Grazie alle favorevoli condizioni climatiche e ad una reputazione basata su una qualità costante, questa azienda ha ottenuto un brillante successo producendo il famoso vino "Malaga", apprezzato in tutto il mondo tanto da divenire leader assoluto nel mercato del vino Malaga.



LOPEZ HERMANOS

Malaga Virgen

D.O.C.: Malaga - codice: 01732

Varietà delle uve: Pedro Ximenez.

Gradazione alcolica: 17% vol.

Commenti: uve situate in una zona particolarmente soleggiata che permette di ottenere mosti molto ricchi di zuccheri. La sua lenta fermentazione produce un vino che conserva la totalità degli aromi e le caratteristiche delle uve Pedro Ximenez. Color mogano trasparente, permane a lungo in bocca,

elegantemente dolce e con lungo finale. La sua permanenza in botti di rovere è regolata e tutelata dalle norme del regolamento della Denominazione di Origine Malaga.

Suggerimenti di servizio: vino liquoroso da meditazione e adatto nella guarnizione di gelati.

VINI SPAGNA

Varietà delle uve: Pedro Ximenez e Moscatel

Gradazione alcolica: 15% vol.

Commenti: color rosso dorato limpido e di eccellente brillantezza. Armonico, elegantemente dolce, presenta aromi di frutta secca e confetture. La sua permanenza in botti di rovere è regolata e tutelata dalle norme del regolamento della Denominazione di Origine Malaga.

LOPEZ HERMANOS

Sol De Malaga

D.O.C.: Malaga - codice: 01730

Suggerimenti di servizio: in cucina il vino Malaga offre tutta la sua complessità organolettica rendendo il piatto da gustare una vera e propria prelibatezza. I cocktails e la preparazione di gelati sono alcune delle delicatezze gastronomiche in cui si consiglia di utilizzare questo vino.

