



BODEGA Y VIÑEDOS DE LA CAPUCHINA

Capuchina Vieja PX

Sierras de Málaga D.O

FICHA TÉCNICA

Información técnica

Producto: Capuchina Vieja PX Solera saca 2018.

Región: Denominación de Origen Málaga.

Variedad de uva: Pedro Ximén.

Crianza en bodega: roble americano 6 años.

Elaboración: sistema tradicional de Soleras y Criaderas.

Producción: 266 botellas en la saca.

Vino de licor: DULCE NATURAL. parada de fermentación a 13 ° alcohólicos naturales y alcohol añadido hasta alcanzar 17% alcohol.

Nota de cata

Color ambar brillante; Nariz: expresiva, frutos secos, almendra, caramelo de miel.

Paladar: untuosos, elegante y equilibrado.
Frutos secos y almendra, especias dulces.



Bodegas y Viñedos La Capuchina S.L.

Mollina – Málaga

Tel.: 952 11 15 65

info@bodegalacapuchina.es