

*Esta es la historia de un sueño de muchos años que empezó a cumplirse hace cuatro.*

*Las primeras 1.200 botellas de M de Alejandría, nuestro Vino Dulce, son el fruto de los cuidados y el mimo a la tierra y a las viñas y a la dedicación y el esfuerzo de un pequeño pero para mí gran equipo. El proceso para su elaboración es como un vino de hielo, llevando a cabo la congelación en la Bodega.*



## **VINO DULCE**

---

**VENDIMIA:** *Septiembre 2017*

**ENÓLOGO:** *Daniel Belda*

**GRADUACIÓN:** *14%*

**BODEGA:** *Bodegas Belda*

**TEMPERATURA IDEAL:** *9°C*

## **NOTAS DE CATA**

---

**VISTA:** *Limpio, translucido y brillante. Amarillo pajizo con tonos dorados.*

**NARIZ:** *Sincero en sus aromas, rosas, jazmín, tomillos, corteza de limón y miel.*

**BOCA:** *Se repite e intensifican los aromas que hemos percibido en nariz. El resultado es un vino aromático, fresco de cítricos y balsámico por la conjunción de las hierbas, flores y miel. Tras su paso nos deja unos prolongados sabores, vino de gran caudalía.*

**MARIDAJE:** *Perfecto para maridar con postres, quesos, frutos secos, pastas, turrón...*

*Un extra... acompáñalo de Chocolate con alto contenido en grasa de cacao + 60%.*