

# Testamento

CUMBRES  
DE  
ABONA

SOCIEDAD COOPERATIVA

## Testamento Dulce



Tipo de vino: Malvasía Dulce  
Variedad: 100% Malvasía Aromática  
Presentación: Botellas de 50 cl.

### Zona de Producción:

Este vino, producido en la Comarca de Abona, tiene el privilegio de estar elaborado exclusivamente con la variedad de malvasía aromática, varietal que proporciona una calidad única.

### Cata:

Espectacular vino dulce de aromas intenso, con recuerdos amoscatedados sobre un fondo de frutas tropicales, de color amarillo pajizo, limpio y cristalino. El paso por boca es único, de final amargo, gran potencia, muy equilibrado combinando a la perfección el dulzor y su generosa acidez. Su principal característica es su personalidad, post-gusto largo y retronasal de carácter floral.

### Maridaje:

Ideal para aperitivo, se recomienda como vino de postre.  
Temperatura de servicio: 8°C

### Galardones:

#### Concurso Internacional Vinos Bacchus

- Bacchus de Plata Cos. 99
- Bacchus de Bronce Cos. 01

#### The international Wine-Spirit Competición

- Medalla plata Cos. 05
- Medalla bronce Cos. 06

#### Concurso Wine&Dine Society annual Award

- 1º Premio Cos. 99
- 3º Premio Cos. 02
- 2º Premio Cos. 04

#### Expo Córdoba

- Mezquita de Oro Cos. 00

#### Concurso Regional de Vinos Alhóndiga

- 1º Premio Cos. 01
- Premio especial Cos. 05
- Medalla de plata Cos 10

#### Concurso Radio Turismo Cos. 00

- Medalla de oro

#### Concurso Nacional Vinos Jóvenes

- Baco Oro Cos. 03

#### Concurso Regional de Vinos Blancos Los Realejos

- 2º Premio Cos. 04

### Datos Analíticos:

Grado alcohólico: 13,5 %  
Acidez total: 7 g/l  
Sulfuroso total: 90 mg/l  
Acidez volátil: 0,45 g/l  
Azúcares reductores: 80 g/l

Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona  
Camino del Viso, S/N. Teguedite. Arico  
Tenerife – Islas Canarias  
Tlf. 922.76.86.04  
Fax. 922.76.82.34  
[www.cumbresdeabona.es](http://www.cumbresdeabona.es)  
[bodega@cumbresdeabona.es](mailto:bodega@cumbresdeabona.es)