

EL LAGAR DE CABRERA CRIANZA

Tinto Syrah

Tipo de vino: Vino Tinto Crianza

Denominación de Origen: Sierras de Málaga

Variedades de uva empleadas: Syrah

Envase: 0,75 l

Elaboración: Vino procedente de la variedad Syrah, plantada en viñedos situados a más de 700 metros de altitud, donde la diferencia de temperatura entre la noche y el día permite una perfecta maduración de la uva. La vendimia se realiza a mano y es transportada hasta la bodega en cajas de 20 kg. La uva se despalilla e inmediatamente se procede a la fermentación, la cual se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. El prensado se realiza en la prensa neumática de donde se obtiene el mosto yema.

Crianza y envejecimiento: 12 Meses en barricas de roble Americano y Frances

Características analíticas: Grado alcohólico adquirido total 14% vol.

Consumo: Servir a una temperatura de 18 °C.

Características organolépticas: Atractivo color guinda, en nariz es elegante con aromas a vainilla, coco y fruta negra. En boca es un vino fresco con gusto a chocolate, vainilla, es untuoso y deja un largo recuerdo.



El Lagar de Cabrera Tinto Syrah Crianza galardonado con:
Medalla de Bronce: Premios Mezquita 2015
Medalla de Plata: CINVE 2009

dimobe
Bodega A. Muñoz Cabrera

DIMOB.E.S
Le aconseja
consumo moderado