

EL LAGAR DE CABRERA ROSADO

Tipo de vino: Vino Rosado

Bodega: Dimobe

Denominación de Origen: Sierras de Málaga

Variedades de uva empleadas: Syrah y Romé

Envase: 0,75 l

Elaboración: Se utilizan uvas de la variedad Syrah, plantada en viñedos rondeños 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; y uvas de la variedad Romé, procedentes de la zona de los Montes de Málaga, plantada a más de 800 metros de altitud. La vendimia se realiza a mano y es transportada hasta la bodega en cajas de 20 kg. Despalillado suave. Maceración durante un breve periodo de tiempo y sangrado de mosto yema, fermentado a una temperatura no superior a 17° C.

Crianza y envejecimiento: No tiene crianza en madera.

Consumo: Servir a una temperatura de 10-12 °C.

Características organolépticas: Brillante y limpio con tonalidades frambuesa y ribetes violáceos; aromas a frutos rojos, regaliz, chicle de fresa. Fresco y goloso. En boca es fresco, sabroso y afrutado.

El Lagar de Cabrera rosado galardonado con:

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2016

Medalla de Plata: Premios Zarcillo 2015



dimobe
Bodega A. Muñoz Cabrera

DIMOBES.es
Le aconseja
consumo moderado