

# EL LAGAR DEL ZAR

**Tipo de vino:** Vino Naturalmente Dulce

**Denominación de Origen:** Sin D.O.

**Variedades de uva empleadas:** Tempranillo, Syrah, Melonera y Romé.

**Envase:** 0,50 l

**Elaboración:** Vino procedente de la variedad Tempranillo y Syrah cultivada en la finca "LA INDIANA" (Ronda) son 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, también participan en esta elaboración un poco de Romé y Melonera, cultivadas en la Axarquía, (Moclinejo) La vendimia se realiza a mano y es transportada en cajas de 20 kg. La uva se despallilla 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:** No tiene.

**Características analíticas:** Grado alcohólico adquirido total 13% vol.

**Características organolépticas:** Bonito color cereza con ribetes violáceos, limpio y brillante.

Con aromas y recuerdos florales (flor de granado y rosas), amplias notas de regaliz.

En boca es potente, carnoso, sedoso y envolvente. Embriagan sus amplias notas de dulcedumbre noble con gran evolución. Postgusto nos recuerda la nariz con connotaciones florales y frutales.

**Consumo:** Servir a una temperatura de 9 - 11°C.



*dimobe*  
Bodega A. Muñoz Cabrera

DIMOB.E.S  
Le aconseja  
consumo moderado