

EL LAGAR DE CABRERA

Tipo de vino: Vino Seco Moscatel

Denominación de Origen: Sierras de Málaga

Varietades de uva empleadas:

Moscatel de Alejandría (Moscatel de Málaga)

Envase: 0,75 l

Elaboración: Se emplea la variedad Moscatel de Alejandría procedente de la Axarquía (zona oriental de Málaga). Su orografía es muy accidentada presentando grandes pendientes. Los suelos son de pizarra en descomposición. El clima es cálido y poco lluviosos.

La vendimia se realiza a mano y la recogida en cajas. La uva se corta antes de que se sobremadure en la planta para obtener mostos aromáticos y con suficiente acidez que le dará al vino su carácter de frescor. Se utiliza únicamente mosto yema obtenido en prensa neumática que se somete a un proceso de desfangado en frío. El mosto limpio pasa a fermentar a depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura de 17 °C.

Crianza y envejecimiento: No tiene crianza en madera.

Características analíticas: Grado alcohólico adquirido total 13% Vol. Azúcares reductores menos de 2 g/l.

Características organolépticas: Limpio, amarillo pajizo con reflejos dorados.

En nariz tiene una intensidad olfativa alta, con notas de flores blancas abiertas y reminiscencias minerales.

En boca, muy potente, nos enseña toda la garra y potencia aromática del varietal Moscatel, poseyendo una buena acidez y delicado final.

Consumo: Servir a una temperatura entre 8 y 12 °C. Como aperitivo con tapas, canapés, etc. Con pescados y mariscos.



El Lagar de Cabrera blanco galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2017

Medalla de Oro: Premios Vinduero 2016

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2016

Medalla de Bronce: Premios Mezquita 2014

Medalla de Plata: Premios Palacio 2009 Torremolinos (Málaga)

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2009

dimobe
Bodega A. Muñoz Cabrera

DIMOB.E.S
Le aconseja
consumo moderado