

EL LAGAR DE CABRERA

Tinto Syrah

Tipo de vino: Vino Tinto Joven

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: No tiene crianza en madera.

Características analíticas: Grado alcohólico adquirido total 13,5 % vol.

Consumo: Servir a una temperatura de 18 °C.

Características organolépticas: Picota, aromas a frutos negros, regaliz y fruta sobremadura. Potente y cálido. En boca es potente, sabroso, equilibrado y untuoso.

El Lagar de Cabrera Tinto Syrah galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2017

Medalla de Oro: Premios Zarcillo 2015

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2015

Medalla de plata: Premios Mezquita 2014

Medalla de bronce: Premios Mezquita 2010

Medalla de Plata: Premios Palacio 2009 Torremolinos (Málaga)

Gran Medalla de Oro: Concours Mondial de Bruxelles 2009

Medalla de Oro: Premios Bacchus 2008



dimobe
Bodega A. Muñoz Cabrera

**DIMOBE.es**
Le aconseja
consumo moderado