

# Zumbral

**Tipo de vino:** Tierno

**Bodega:** Dimobe

**País:** España

**Denominación de origen:** Málaga

**Varietades de uva empleadas:** Moscatel de Alejandría

**Envase:** 0,75 L, 0,50 L, 2 L, 0,05 L, 0,10 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 lluvioso. La vendimia se realiza a mano y la uva es recogida en cajas. Se coloca inmediatamente en los paseros para asolearla durante unos 15 días. Una vez alcanzada la concentración de azúcares deseada se levanta el fruto y se lleva a bodega para su prensado. Se emplea una prensa tradicional de capachas para obtener un mosto muy rico en azúcares. El mosto fermenta muy lentamente, en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, hasta alcanzar 1 ó 2 grados, y posteriormente se procede a su encabezado.

## Crianza y envejecimiento:

18 meses en trujales bajo tierra y 18 meses de crianza en madera centenaria de roble americano.

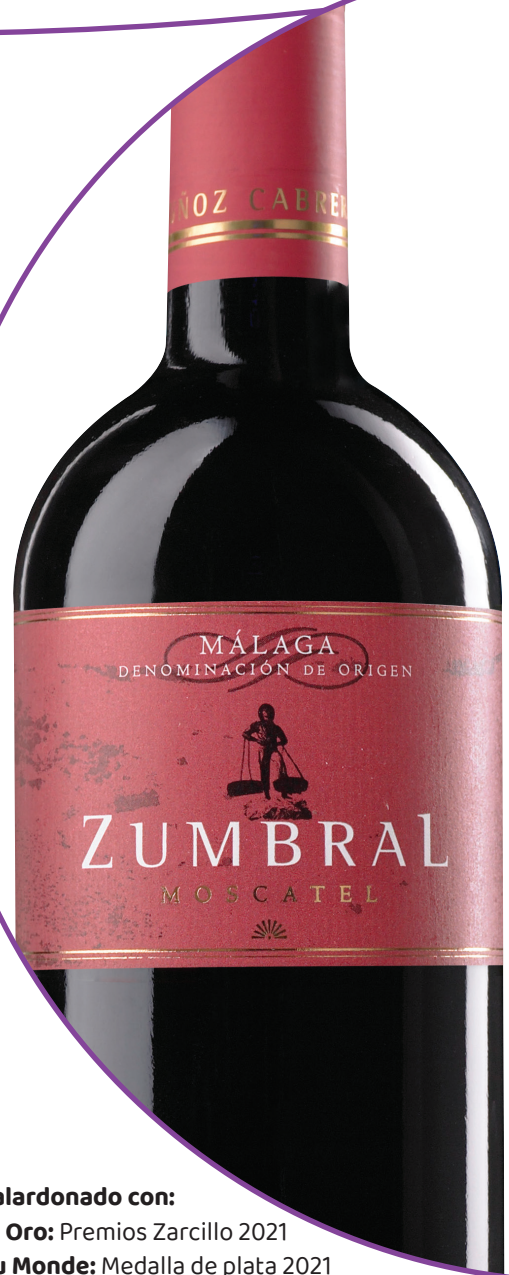
## Características analíticas:

15 % vol. Azúcar residual 300 g/l.

## Características organolépticas:

Ámbar oscuro. Muy potente en nariz con notas de frutos secos, uvas pasificadas, tostados, miel. En boca es muy dulce, aunque no resulta excesivo, untuosos, sabroso, con una acidez que equilibra muy bien el contenido en azúcares. Tiene un final largo y muy agradable.

**Consumo:** Servir a una temperatura entre 12 y 14° C.



## Zumbral galardonado con:

**Medalla de Oro:** Premios Zarcillo 2021

**Muscats du Monde:** Medalla de plata 2021

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2019

**Guía Peñín:** 90 puntos 2019

**Guía Peñín:** 90 puntos 2018

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2017

**Medalla de Oro:** Premios Vinduero 2016

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2016

**Gran Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2015

**Medalla de Oro:** Premios Arribe 2015

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2014

**Medalla de Oro:** Premios Palacio 2014

**Premio Palacio:** Mejor vino elegido por el público 2014

**Diploma:** 92+ Gold taste wine Up Club

**Medalla de Plata:** Premios Arribe 2010

**Medalla de Plata:** Concours Mondial de Bruxelles 2010

