

ZUMBRAL CONARTE

Tipo de vino: Vino Tierno Moscatel

Denominación de Origen: Málaga

Variedades 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) asoleada en las paseras de la zona. 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 recogida en cajas. La uva se coloca inmediatamente en los paseros para asolearla durante unos 15 días. Una vez alcanzada la concentración de azúcares deseada (unos 22 grados Baumé) se levanta el fruto asoleado y se lleva a Bodega para su molturación y prensado. Se emplea una prensa tradicional de capachas para poder obtener un mosto muy rico en azúcares en una cantidad pequeña dada la dificultad del proceso. El mosto fermenta muy lentamente, en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, hasta alcanzar unos 2 grados, y posteriormente se procede a su "apagado".

Crianza y envejecimiento: 12 meses de crianza en madera. Se emplean botas de roble americano.

Características analíticas: Grado alcohólico adquirido total 15% Vol. Azúcares reductores 300g/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. En retronasal salen también los frutos secos y tostados. Tiene un final largo y muy agradable.

Consumo: Servir a una temperatura entre 14 y 18 °C. Como vino de postre o de sobremesa.



"Zumbra!" galardonado con:

Guía Peñín: 93 puntos, 2019

Medalla de Plata: Concurso Vinoble 2010

Medalla de Plata: Spanish Wine for Asia, Hong Kong 2009

Medalla de Bronce: Premios Mezquita 2009

Medalla de Plata: Premios Arribe 2009

Medalla de Oro: Concours Mondial de Bruxelles 2009

Gran Medalla de Oro: Cinve 2008

dimobe
Bodega A. Muñoz Cabrera

DIMOB.E.S
Le aconseja
consumo moderado