

EL LAGAR DEL ZAR

Tipo de vino: Vino Naturalmente Dulce

Denominación de Origen: Sin D.O.

Varietades 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

 DIMOBE.es
Le aconseja
consumo moderado