

ZUMBRAL TRASAÑEJO

Tipo de 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 uva se asolea en los paseros. 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.

Crianza y envejecimiento:

Más de 5 años de crianza en madera centenaria de roble americano.

Características analíticas:

Grado alcohólico adquirido total 15% Vol. Azúcares reductores 300g/l.

Características organolépticas:

Color caoba con tonos yodados. Nariz muy intensa con notas de frutos secos, tostados, torrefacto, regaliz negro. Boca dulce pero no empalagosa, complejo y aterciopelado. Largo posgusto.

Consumo:

Servir a una temperatura entre 12 y 14 °C.

Zumbral Trasañejo galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2020

Guía Peñín: 92 puntos, 2019

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2018

