

# El Lagar de Cabrera Tinto Crianza

**Tipo de vino:** Tinto Crianza

**Bodega:** Dimobe

**País:** España

**Denominación de origen:** Sierras de Málaga

**Variedades de uva empleadas:** Syrah y Petit Verdot

**Envase:** 0,75 L

## **Elaboración:**

Vino procedente de las variedades Syrah y Petit Verdot, plantadas en viñedos rondeños situados a más de 700 metros de altitud. La vendimia se realiza a mano y es transportada hasta la bodega en cajas de 20 kg.

## **Crianza y envejecimiento:**

12 meses en barricas de roble americano y francés.

**Características analíticas:** 14% Vol.

## **Características organolépticas:**

Atractivo color guinda, en nariz es elegante con aromas a vainilla, coco y fruta negra. En boca es un vino fresco con gusto a chocolate, vainilla, es untuoso y deja un largo recuerdo.

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

## **El Lagar de Cabrera Crianza galardonado con:**

**Medalla de Plata:** Premios Mezquita 2025

**Medalla de Oro:** Premios Zarcillo 2021

**Medalla de Plata:** Premios Mezquita 2019

**Medalla de Plata:** Premios Mezquita 2018

**Medalla de Bronce:** Premios Mezquita 2015

**Medalla de Plata:** CINVE 2009

