

El Lagar de Cabrera Tinto Roble

Tipo de vino: Tinto roble 4 meses

Bodega: Bodega A. Muñoz Cabrera

País: España

Denominación de origen: Sierras de Málaga

Variedades de uva empleadas: Syrah

Envase: 0,75 L

Elaboración:

Vino procedente de la variedad Syrah, plantada en viñedos ubicados en Ronda y 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. La vendimia se realiza a mano y es transportada hasta la bodega en cajas de 20 kg.

Crianza y envejecimiento: Tiene una crianza de 4 meses en barricas de roble francés.

Características analíticas: 13,5% Vol.

Características organolépticas:

Color rojo picota con ligeros ribetes violáceos, aromas a frutos negros, con notas especiadas y leves toques de vainilla aportados durante su paso por las barricas de 300 litros. Bien estructurado en boca, taninos pulidos, equilibrado y persistente.

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

El Lagar de Cabrera Tinto Syrah galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2017

Medalla de Oro: Premios Zarcillo 2015

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2015

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2014

Medalla de Bronce: Premios Mezquita 2010

Medalla de Plata: Premios Palacio 2009 Torremolinos (Málaga)

Gran Medalla de Oro: Concours Mondial de Bruxelles 2009

Medalla de Oro: Premios Bacchus 2008



Bodega
A. Muñoz Cabrera
dimobe

