

El Lagar de Cabrera Rosado

Tipo de vino: Rosado

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Sierras de Málaga

Variedades de uva empleadas: Romé y Syrah

Envase: 0,75 L

Elaboración:

Se utilizan uvas de la variedad Syrah, plantada en viñedos rondeños 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; y uvas de la variedad Romé, procedentes de la zona de los Montes de Málaga y Axarquía. La vendimia se realiza a mano y es transportada hasta la bodega en cajas de 15 kg.

Crianza y envejecimiento: No tiene crianza en madera.

Características analíticas: 13% Vol.

Características organolépticas:

Brillante y limpio con tonalidades frambuesa y ribetes violáceos; suave aroma a regaliz con recuerdos de piruleta. Fresco y mineral, con un toque de amargor al final.

Consumo: Servir a una temperatura entre 8 y 10° C.

El Lagar de Cabrera Rosado galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2024

Medalla de Oro en femenino: Premios Vinduero 2019

Medalla de Plata: Premios Vinduero 2019

Medalla de Bronce: Premios Mezquita 2019

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2018

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2016

Medalla de Plata: Premios Zarcillo 2015



Bodega
A. Muñoz Cabrera
dimobe

