

El Lagar del Zar

Tipo de vino: Tinto Naturalmente Dulce

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Sierras de Málaga

Variedades de uva empleadas: Tempranillo y Romé

Envase: 0,50 L

Elaboración:

Vino procedente de la variedad Tempranillo cultivada en la Finca La Indiana (Ronda), con 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 participa en esta elaboración la variedad Romé, cultivada en la Axarquía y Montes de Málaga. La vendimia se realiza a mano y es transportada en cajas de 20 kg a bodega, después de tender las uvas en los paseros para su asoleo y conseguir una mayor concentración de azúcar residual.

Crianza y envejecimiento: No tiene crianza en madera.

Características analíticas:

13 % Vol.

Características organolépticas:

Bonito color cereza con ribetes violáceos, limpio y brillante. Con aromas y recuerdos florales, amplias notas de regaliz. En boca es potente, carnoso, sedoso y envolvente.

Consumo: Servir a una temperatura entre 9 y 11° C.

Lagar del Zar galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2023

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2020



Bodega
A. Muñoz Cabrera
dimobe

