

# 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 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 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

