

El Lagar de Cabrera Blanco

Tipo de vino: Blanco Seco

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Sierras de Málaga

Variedades de uva empleadas: Moscatel de Alejandría

Envase: 0,75 L

Elaboración:

Se emplea la variedad Moscatel de Alejandría procedente de la Axarquía (zona oriental de Málaga). Su orografía es muy accidentada presentando grandes pendientes. Los suelos son de pizarra en descomposición. El clima es cálido y poco lluvioso. La vendimia se realiza a mano y la recogida en pequeñas cajas de 15 kg. La uva se corta antes de que se sobremadure en la planta para obtener mostos aromáticos y con suficiente acidez, que le dará al vino su carácter fresco. Se utiliza únicamente mosto yema obtenido sin presión mecánica.

Crianza y envejecimiento: No tiene crianza en madera.

Características analíticas: 13% Vol.

Características organolépticas:

Limpio y brillante, color amarillo pajizo con reflejos dorados. En nariz tiene una intensidad olfativa alta, con notas de flores blancas abiertas y reminiscencias minerales. En boca, muy potente, nos enseña toda la garra y potencia aromática del varietal Moscatel, poseyendo una buena acidez y delicado final.

Consumo: Servir a una temperatura entre 6 y 8° C.

El Lagar de Cabrera Blanco galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2020

Medalla de Plata: Premios Vinduro 2019

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2017

Medalla de Oro: Premios Vinduro 2016

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2016

Medalla de Bronce: Premios Mezquita 2014

Medalla de Plata: Premios Palacio 2009

Torremolinos (Málaga)

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2009

