

El Lagar de Cabrera Tinto Crianza

Tipo de vino: Tinto Crianza

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Sierras de Málaga

Variedades de uva empleadas: Syrah y Petit Verdot

Envase: 0,75 L

Elaboración:

Vino procedente de las variedades Syrah y Petit Verdot, plantadas en viñedos rondeños situados a más de 700 metros de altitud. La vendimia se realiza a mano y es transportada hasta la bodega en cajas de 20 kg.

Crianza y envejecimiento:

12 meses en barricas de roble americano y francés.

Características analíticas: 14% Vol.

Características organolépticas:

Atractivo color guinda, en nariz es elegante con aromas a vainilla, coco y fruta negra. En boca es un vino fresco con gusto a chocolate, vainilla, es untuoso y deja un largo recuerdo.

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

El Lagar de Cabrera Crianza galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Zarcillo 2021

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2019

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2018

Medalla de Bronce: Premios Mezquita 2015

Medalla de Plata: CINVE 2009

