

# El Lagar de Cabrera Tinto Joven

**Tipo de vino:** Tinto

**Bodega:** Dimobe

**País:** España

**Denominación de origen:** Sierras de Málaga

**Variedades de uva empleadas:** Syrah

**Envase:** 0,75 L

## **Elaboración:**

Vino procedente de la variedad Syrah, plantada en viñedos ubicados en Ronda y 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. La vendimia se realiza a mano y es transportada hasta la bodega en cajas de 20 kg.

**Crianza y envejecimiento:** No tiene crianza en madera.

**Características analíticas:** 13,5% Vol.

## **Características organolépticas:**

Color picota, aromas a frutos negros, regaliz y fruta sobremadura. Potente y cálido. En boca es potente, sabroso, equilibrado y untuoso.

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

## **El Lagar de Cabrera Tinto Syrah galardonado con:**

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2017

**Medalla de Oro:** Premios Zarcillo 2015

**Medalla de Plata:** Premios Mezquita 2015

**Medalla de Plata:** Premios Mezquita 2014

**Medalla de Bronce:** Premios Mezquita 2010

**Medalla de Plata:** Premios Palacio 2009 Torremolinos (Málaga)

**Gran Medalla de Oro:** Concours Mondial de Bruxelles 2009

**Medalla de Oro:** Premios Bacchus 2008

