

Zumbral

Tipo de vino: Tierno

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Málaga

Variedades de uva empleadas: Moscatel de Alejandría

Envase: 0,75 L, 0,50 L, 2 L, 0,05 L, 0,10 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 uva es recogida en cajas. Se coloca inmediatamente en los paseros para asolearla durante unos 15 días. Una vez alcanzada la concentración de azúcares deseada se levanta el fruto y se lleva a bodega para su prensado.

Crianza y envejecimiento:

24 meses en trujales bajo tierra y 36 meses de crianza en madera centenaria de roble americano.

Características analíticas:

15 % Vol. Azúcar residual 300 g/l.

Características organolépticas:

Ámbar oscuro. Muy potente en nariz con notas de frutos secos, uvas pasificadas, tostados, miel. En boca es muy dulce, aunque no resulta excesivo, untuosos, sabroso, con una acidez que equilibra muy bien el contenido en azúcares. Tiene un final largo y muy agradable.

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

Zumbral galardonado con:

Guía Peñín: 90 puntos 2021

Medalla de Oro: Premios Zarcillo 2021

Muscats du Monde: Medalla de plata 2021



Medalla de Oro: Premios Mezquita 2019

Guía Peñín: 90 puntos 2019

Guía Peñín: 90 puntos 2018

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2017

Medalla de Oro: Premios Vinduero 2016

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2016

Gran Medalla de Oro: Premios Mezquita 2015

Medalla de Oro: Premios Arribe 2015

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2014

Medalla de Oro: Premios Palacio 2014

Premio Palacio: Mejor vino elegido por el público 2014

Diploma: 92+ Gold taste wine Up Club

Medalla de Plata: Premios Arribe 2010

Medalla de Plata: Concours Mondial de Bruxelles 2010

