

Zumbral Trasañejo

Tipo de vino: Tierno

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: 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) asoleada en las paseras de la zona. Su orografía es muy accidentada presentando grandes pendientes. Los suelos son de pizarra en descomposición. El clima es cálido y poco lluvioso. La uva se asolea en los paseros. Una vez alcanzada la concentración de azúcares deseada se levanta el fruto asoleado y se lleva a bodega para su prensado.

Crianza y envejecimiento:

Más de 10 años de crianza en madera centenaria de roble americano.

Características analíticas:

15 % Vol. Azúcar residual 300 g/l.

Características organolépticas:

Color caoba con tonos yodados. Nariz muy intensa con notas de frutos secos, tostados, torrefacto, regaliz negro. Boca dulce pero no empalagosa, complejo y aterciopelado. Largo postgusto.

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

Zumbral Trasañejo galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2022

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2020

Guía Peñín: 92 puntos, 2019

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2018

