



# OCHO TUMBADO

Málaga D.O.  
Trasañejo.



## Elaboración:

Partimos de la solera de 1806 de las ya desaparecidas bodegas de los hermanos Scholz.

El vino se elabora con las variedades Pedro Ximénez y Moscatel, los racimos se asolean hasta conseguir la concentración necesaria de azúcares.

De estas bayas utilizamos solo el mosto Lágrima con el que cuidadosamente elaboramos el vino base.

Una vez obtenido el vino, pasa un proceso de selección mediante control analítico y organoléptico se eligen los caldos que obtienen los parámetros deseados. De ahí pasan a un proceso de crianza oxidativa en botas de roble americano de las que se alimenta nuestra solera.

## Cata:

Color muy oscuro con amplia capa en la que el fino menisco ofrece tonos yodados. En copa el movimiento es oleoso, con lágrima gruesa, densa y coloreada.

La nariz es muy intensa y limpia, la longevidad de este vino imprima todo un carácter en la gama aromática que ofrece, complejo, meloso con café, cacao, mineral..., en continua evolución van apareciendo higos frescos, fruta confitada, notas cítricas, flor de azahar..

La boca es grasa muy amplia, succulenta con textura suave. El dulzor va bien compensado con la acidez. Con una retronasal intensa y similar a la nariz, el postgusto es largo y agradable.

## Datos Analíticos:

Grado Alcohólico: 15%

Acidez total: 4.8 g/l

PH: 3.34

Acidez volátil: 0.75 g/l

Densidad: 110 g/l

*De Málaga  
al  
infinito.*

*Sanz Muñoz*  
Bodegas