

# PEDRO XIMÉNEZ

**Tipo de vino:** Vino Málaga

**Denominación de Origen:** Málaga

**Varietades de uva empleadas:** Pedro Ximénez

**Envase:** 0,75 l

**Elaboración:**

Se emplea la variedad Pedro Ximén de los Montes de Málaga. La orografía de esta zona es muy accidentada presentando grandes pendientes y sinuosas colinas. Los suelos son de pizarra en descomposición. El clima es cálido y poco lluvioso.

**Crianza y envejecimiento:**

60 meses de crianza en madera centenaria de roble americano.

**Características analíticas:**

Grado alcohólico adquirido total 15% Vol. Azúcares reductores más de 300g/l.

**Características organolépticas:**

Tonos ambarinos con reflejos dorados, limpio y brillante. En nariz apreciamos pasas, caramelo, azúcar tostado y notas amieladas. Paso suave en boca, con notas de dulce de leche y toffe.

**Consumo:**

Servir a una temperatura entre 12 y 14 °C.

