

SECO TRASAÑEJO PX

Tipo de vino: Seco trasañejo

Denominación de Origen: Málaga

Variedades de uva empleadas: Pedro Ximénez

Envase: 0,75 l

Elaboración: La uva procede de la zona de los Montes de Málaga, territorio caracterizado por una orografía complicada, con grandes pendientes en las que encontramos suelos pizarrosos y muy erosionados, además de poco profundos.

Este vino se elabora a partir de uvas de la variedad Pedro Ximén, cuyos mostos fermentan totalmente, encabezando posteriormente el vino resultante hasta 18% vol. con alcohol vínico.

Crianza y envejecimiento: La crianza de este vino se lleva a cabo de forma oxidativa mediante el envejecimiento en botas centenarias de roble americano de 500 litros. Tiene un **envejecimiento medio de 19 años**

Características analíticas:

Grado alcohólico adquirido total 18% vol.

Consumo: Servir a una temperatura entre 10 y 14 °C.

Características organolépticas: Color oro viejo y brillante con ribetes dorados. Intenso en nariz donde resalta el proceso de crianza oxidativa. Aromas de torrefacto, fina madera y almendras tostadas. Potente en boca, a la vez que fresco con una acidez muy equilibrada. Notas salinas y muy persistente, un vino ideal tanto para aperitivos como para la sobremesa.

Seco Trasañejo PX galardonado con:

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2017

Medalla de Plata: Premios Vinduero 2017



dimobe
Bodega A. Muñoz Cabrera

 DIMOBE.es
Le aconseja
consumo moderado