

PAJARETE

Tipo de vino: Pajarete

Denominación de Origen: Málaga

Variedades de uva empleadas: Moscatel y Pedro Ximénez

Envase: 0,75 l

Elaboración: Se emplea la variedad Moscatel de Alejandría, procedente de los viñedos de la Axarquía, donde destaca la pizarra que se muestra en las inclinadas pendientes y las abruptas colinas; y la Pedro Ximénez, 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.

Los mostos de Moscatel y PX fermentan por separado, y su fermentación se detiene encabezando el mosto parcialmente fermentado, cuando aún nos queda un resto importante de azúcar residual. Posteriormente se ensamblan las dos variedades para proceder a su envejecimiento.

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 5 años

Características analíticas:

Grado alcohólico adquirido total 15% vol.

Consumo: Servir a una temperatura entre 10 y 12 °C.

Características organolépticas: Color caoba y brillante con ribetes dorados. Potente en nariz, complejo con notas de fina madera, especiado y fruta madura. La boca es amplia y persistente, con recuerdos a frutos secos tostados.

Pajarete galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2017

