

# ARCOS DE MOCLINEJO P.X.

**Tipo de vino:** Vino Dulce Natural Pedro Ximén Trasañejo.

**Bodega:** Dimobe

**País:** España.

**Denominación de Origen:** Málaga.

**Varietades de uva empleadas:** Pedro Ximén.

**Envase:** 0,50 l

**Elaboración:** La uva procede de la zona norte de Málaga. Son terrenos llanos de suelos pardo calizos. El clima es continental con veranos calurosos e inviernos fríos.

En su elaboración se utiliza únicamente mosto yema procedente de uva seleccionada sobremadurada en la planta. Una parte se asolea en paseros. Tras la fermentación parcial, para alcanzar un mínimo de 7 grados alcohólicos naturales, se procede a su "apagado" o "encabezado" paralizando así la fermentación. Su dulzor proviene únicamente de los azúcares no fermentados del mosto inicial.

**Crianza y envejecimiento:** Sistema dinámico de criaderas y soleras. Envejecimiento en botas de roble americano de 500 litros. Tiene una vejez superior a los 30 años.

**Características analíticas:** Grado alcohólico adquirido total 17 % vol. Contenido en azúcares reductores superior a 150 g/l.

**Características organolépticas:** Caoba claro con ribetes yodados. Aroma complejo con recuerdos a uva pasificada, tostados, café, frutos secos, regaliz, miel. En boca es equilibrado, con un dulzor elegante característico de los dulces naturales con una larga fermentación, pleno, muy largo y profundo. Muy diferente a los Pedro Ximénez elaborados como Tiernos. Este vino viejísimo es una referencia dentro de los vinos dulces naturales trasañeos malagueños.

**Conservación:** Conservar en lugar fresco (15-17 °C), bien ventilado y oscuro. No guardar en frigorífico.

**Consumo:** Servir entre 10 y 14 °C. Enfriar, preferiblemente, mediante camisa o en baño de agua y hielo durante un corto periodo de tiempo, el justo para bajar su temperatura sin descompensarlo. Como vino de postre, acompañado de helados, quesos azules, de sobremesa o a media tarde como vino de meditación.



## Arcos de Moclinejo P.X. galardonado con:

**Guía Peñín:** 92 puntos, 2017

**Medalla de Plata:** Premios Mezquita 2017

**Medalla Gran Oro:** Premios AkataVino CIVAS 2017

**Medalla de Oro:** Premios Vinduero 2016

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2016

**Gran Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2015

**Medalla de Oro:** Premios Zarcillo 2015

**Medalla de Oro:** Premios Arribe 2015

**Mejor vino dulce Pedro Ximén:** Sabor a Málaga 2014

**Medalla de oro:** Premios Mezquita 2014

**Medalla de oro:** Concours Mondial de Bruxelles 2010

**Medalla de plata:** Premios Zarcillo 2009

**Medalla de plata:** Premios Mezquita 2009

**Gran-Medalla de oro:** Cinve 2009

**dimobe**  
Bodega A. Muñoz Cabrera

**DIMOB.E.S**  
Le aconseja  
consumo moderado