

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.

Pedro Ximénez galardonado con:

Guía Peñín: 93 puntos, 2019

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2018

Medalla de Oro: Premios Vinduero 2018

