

# 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:**

**Guía Peñín:** 93 puntos, 2019

**Medalla Gran Oro:** Premios Mezquita 2018

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2017

**Medalla Gran Oro:** Premios Vinduero 2017