

Arcos de Moclinejo seco Trasañejo

Tipo de vino: Seco Trasañejo

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Málaga

Variedades de uva empleadas: Pedro Ximén

Envase: 0,50 L

Elaboración:

Vino elaborado con uvas procedentes de viñedos centenarios ubicados en los Montes de Málaga. Fermentación total e incremento posterior de alcohol por concentración, gracias al largo período de envejecimiento.

Crianza y envejecimiento:

Durante más de 40 años envejece este vino en viejos barriles de roble americano, mediante el sistema de criaderas y soleiras.

Características analíticas:

21 % Vol.

Características organolépticas:

Color oro viejo y brillante con ribetes dorados. En nariz es muy intenso con notas de crianza oxidativa. Aromas de torrefacto, donde las notas de café disputan en intensidad con los recuerdos de toffe y cueros. En boca, impresiona su fuerza y frescor. Es un vino de gran equilibrio y persistencia, ejemplo de lo que debe ser un gran vino seco trasañejo.

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

Arcos de Moclinejo galardonado con:

Gran Medalla de Oro: Premios Mezquita 2025

Gran Medalla de Oro: Premios AkataVino 2021

Medalla de Plata: Premios Zarcillo 2021

Gran Medalla de Oro: Premios Mezquita 2019

Guía Peñín: 95 puntos 2019

Guía Peñín: 95 puntos 2017

Gran Medalla de Oro: Premios AkataVino CIVAS 2017

Bodega
A. Muñoz Cabrera
dimobe



Medalla de Oro: Premios Vinduero 2016

Gran Medalla de Oro: Premios Mezquita 2016

Gran Medalla de Oro: Premios AkataVino CIVAS 2016

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2015

Medalla de Oro: Premios Zarcillo 2015

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2014

Gran Sello de Oro: Premios AkataVino 2014

(10 mejores vinos de España)

Medalla de Oro: Gran ARRIBE 2014

Medalla de Plata: Premios Zarcillo 2009

