

Pedro Ximénez

Tipo de vino: Tierno

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Málaga

Variedades 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:

5 años de crianza en madera centenaria de roble americano.

Características analíticas:

15 % Vol. Azúcar residual 300 g/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:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2025

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2021

Guía Peñín: 91 puntos 2021

Medalla de Oro: Premios Zarcillo 2021

Guía Peñín: 93 puntos 2019

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2018

Medalla de Oro: Premios Vinduro 2018



Bodega
A. Muñoz Cabrera
dimobe

