

Seco Trasañejo PX

Tipo de vino: Seco trasañejo

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Málaga

Variedades de uva empleadas: Pedro Ximén

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.

Crianza y envejecimiento:

La crianza de este vino se lleva a cabo de forma oxidativa mediante el envejecimiento en botas centenarias de roble americano. Tiene un envejecimiento medio de 20 años.

Características analíticas:

18 % Vol.

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.

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

Seco Trasañejo PX galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2024

Guía Peñín: 91 puntos 2023

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2022

Guía Peñín: 93 puntos 2021

Medalla de Oro: Premios Zarcillo 2021

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2020

Guía Peñín: 93 puntos 2019

Gran Medalla de Oro: Premios Mezquita 2018

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2017

Gran Medalla de Oro: Premios Vinduro 2017



Bodega
A. Muñoz Cabrera
dimobe

