

# 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 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

**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

