

Pajarete

Tipo de vino: Pajarete

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Málaga

Variedades de uva empleadas:

Moscatel de Alejandría y Pedro Ximén

Envase: 0,75 L

Elaboración:

Se emplea la variedad Moscatel de Alejandría, procedente de los viñedos de la Axarquía, donde destaca la pizarra que se muestra en las inclinadas pendientes y las abruptas colinas; y la Pedro Ximénez, 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 por el sistema de criaderas y soleras. Tiene un envejecimiento medio de 6 años.

Características analíticas:

15 % Vol. Azúcar residual 140 gr/l.

Características organolépticas:

Color caoba y brillante con ribetes dorados. Potente en nariz, complejo con notas de fina madera, especiado y fruta madura. La boca es amplia y persistente, con recuerdos a frutos secos tostados.

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

Pajarete galardonado con:

Guía Peñín: 91 puntos 2023

Medalla de Oro: Premios AkataVino 2021

Medalla de Oro: Premios Vinduero 2021

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2021

Guía Peñín: 90 puntos 2021

Guía Peñín: 91 puntos 2019

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2018

Medalla de Plata: Premios Zarcillo 2018

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2017

