

# 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:

**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

