

Trasañejo PX Seco - 75cl

**Precio:**

37,06 €

Resumen:

100% Pedro Ximénez cuyos mostos fermentan totalmente encabezando posteriormente el vino resultante hasta 18% vol. con alcohol vínico. Crianza en botas centenarias de roble americano, con un envejecimiento medio de 19 años.

Características:

Países: España

Zona de producción: D.O. Málaga

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Pedro Ximénez

Temp. mínima (°C): 10

Temp. máxima (°C): 14

Graduación: 18

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

De color oro viejo con ribetes dorados. En nariz es intenso. Aromas de torrefacto, fina madera y almendras tostadas. En boca es potente a la vez que fresco, con una acidez muy equilibrada. Notas salinas y alta persistencia. Ideal tanto como aperitivos como para la sobremesa.

*Precios sin IGIC

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10