Vinófilos



Trasañejo PX Seco - 75cl



Precio:

39,27 €

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.