

PEDRO XIMENEZ
DON JUAN

T
R
A
S
A
Ñ
E
J
O

BODEGAS
MALAGA
VIRGEN

WINES 30 AGED
over 30 years



TRASAÑO PEDRO XIMÉNEZ DON JUAN

Graduación: 17°

Azúc. Red. 300 g/l

VARIEDAD

100% Pedro Ximénez.

WINES 30 AGED
over 30 years

ZONA DE PRODUCCIÓN

Comarca Norte de Málaga.

TIPO DEVINO

Dulce trasaño resultante de la mezcla de vinos tiernos, naturalmente dulces y olorosos viejos, todos ellos procedentes de la variedad de uva Pedro Ximénez.

PRODUCCIÓN MÁXIMA

2.000 botellas de 37,5 cl. al año.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Crianza oxidativa durante más de 30 años en botas de roble americano, por el sistema de criaderas y soleras. El embotellado actual procede del corte 16.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Color opaco, oscuro con matices yodados.

Aromas de pasas, regaliz, con notas de torrefacción, frutos secos y café.

En boca denso, untuoso, largo y potente.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16° C.

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: 37,5 cl.

Estuche: 1 ud.

Caja: 12 uds.

Bodegas
**MALAGA
VIRGEN**
desde 1885

