

Rujaq Andalusí Trasañejo

Tipo de vino: Tierno Trasañejo

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Málaga

Variedades de uva empleadas: Moscatel de Alejandría

Envase: 0,50 L

Elaboración:

Vino procedente de la variedad Moscatel de Alejandría, cultivada en las laderas de la Axarquía, de cuyos suelos pizarrosos se obtienen uvas de calidad superior. La uva se vendimia a mano y se tiende en los paseros hasta alcanzar una graduación óptima. La uva pasificada se transporta hasta la tradicional prensa de capachas, de donde se obtiene un mosto con una gran cantidad de azúcar, que dará lugar a una fermentación muy lenta.

Crianza y envejecimiento:

20 años en botas de roble americano.

Características analíticas:

15 % Vol. Azúcar residual 300 gr/l.

Características organolépticas:

Yodo con borde ambarino, aromas a fruta escarchada, especiado. Sabroso en boca, persistente y equilibrado.

Consumo: Servir a una temperatura entre 12 y 14° C.

Rujaq Andalusí galardonado con:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2022

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2022

Primer Premio: Vinos dulces Salón H&T 2021

Gran Medalla de Oro: Premios Mezquita 2020

Guía Peñín: 90 puntos 2019

Gran Medalla de Oro: Premios Mezquita 2017

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2016

Gran Medalla de Oro: Premios Mezquita 2015

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2014

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2010

Medalla de Plata: Concours Mondial de Bruxelles 2010

Medalla de Plata: Premios Bacchus 2010

Medalla de Oro: Premios Arripe 2009

Medalla de Oro: Premios Zarcillo 2009



Bodega
A. Muñoz Cabrera
dimobe

Bodega: San Bartolomé, 5 • 29738 Moclinejo (Málaga) • Telf.: 952 400 594 • www.dimobe.es

