

# 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

**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 Arribe 2009

**Medalla de Oro:** Premios Zarcillo 2009

