

RUJAQ ANDALUSI

Tipo de vino: Vino Tierno Moscatel Añejo

Denominación de Origen: Málaga

Variedades de uva empleadas:

Moscatel de Alejandría (Moscatel de Málaga)

Envase: 0,75 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: 48 meses en botas de roble americano.

Características analíticas: Grado alcohólico adquirido total 15% vol. Azúcares reductores 300 gr/l.

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

Consumo: Servir a temperatura de entre 14 y 18°. Como vino de postre o de sobremesa.

Rujaq Andalusi galardonado con:

Medalla de Plata: Premios Bacchus 2010

Medalla de Plata: Concours Mondial de Bruxelles 2010

Medalla de Bronce: Premios Mezquita 2009

Medalla de Oro: Premios Arribe 2009

Medalla de Oro: Premios Zarcillo 2009

Medalla de Plata: Concours Mondial de Bruxelles 2008

Medalla de Plata: Premios Bacchus 2008



dimobe
Bodega A. Muñoz Cabrera

 Wine in Moderation.eu
Art de Vivre

El vino sólo se disfruta con moderación