

# RUJAQ ANDALUSI

**Tipo de vino:** Vino Tierno Moscatel Trasañejo

**Denominación de Origen:** Málaga

**Variedades de uva empleadas:**

Moscatel de Alejandría (Moscatel de Málaga)

**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:** 10 años 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 gran oro:** Premios Mezquita 2017

**Medalla de oro:** Premios Mezquita 2014

**Medalla de plata:** Premios Bacchus 2010

**Medalla de plata:** Concours Mondial de Bruxelles 2010

**Medalla de pro:** Premios Mezquita 2010



MUSIVINARTE  
MARIDAJE MUSICAL

Este vino ha sido musicado. Acceda a la melodía mediante el lector QR de su smartphone.

*dimobe*  
Bodega A. Muñoz Cabrera

DIMOB.E.S  
Le aconseja  
consumo moderado