

Carpe Diem Trasañejo obtiene la Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Lyon

Se trata del único vino con DOP Málaga en conseguir este reconocimiento

Las Bodegas Carpe Diem de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva SCAAVO han sido galardonadas en el Concurso Internacional de Lyon con la Medalla de Oro en la categoría 'Tranquilo' al vino Carpe Diem Trasañejo. En este concurso, reconocido internacionalmente, compiten cada año los mejores vinos del mundo.

Además, Carpe Diem Trasañejo ya había sido distinguido con esta medalla en el año 2015. Cabe señalar también que ha sido el único DOP Málaga que ha obtenido un reconocimiento en este certamen.

Así, este nuevo embotellado de 2010 viene a confirmar, junto al premio Sabor a Málaga recibido a finales de 2021, la excelente calidad de esta partida de Carpe Diem Trasañejo. Y es que, este vino está teniendo un gran impacto y repercusión en todos los concursos en los que se presenta.

SCAAVO acoge este reconocimiento con gran satisfacción, ya que viene a refrendar el gran trabajo que se está realizando por parte de todo el equipo de la Cooperativa, tanto empleados como socios, para fomentar el viñedo como pilar fundamental en Mollina y alrededores.

Por último, el director de SCAAVO, Germán Luna, muestra su agradecimiento "al equipo de enólogos y a los socios por su implicación" y destaca la actual apuesta por la Cooperativa desde un punto de vista empresarial con inversiones en marketing, imagen corporativa y nuevos vinos.

Sin duda, la Medalla de Oro del Concurso Internacional de Lyon es un éxito más tanto para las Bodegas Carpe Diem, como la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva SCAAVO, quienes recogen así el fruto del trabajo constante, el esfuerzo y la ilusión.

El viñedo es un cultivo muy tradicional, anclado en el norte de Málaga y, en concreto, en la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva SCAAVO desde su fundación en el año 1977, pero que ha perdido algo de peso con el paso del tiempo. Por ello, el objetivo principal del Consejo Rector de la Cooperativa es, por un lado, que no se arranquen viñas y, por otro, potenciar los viñedos, ya que no se puede enfocar todo el trabajo solo en el olivar.

Carpe Diem Trasañejo

De color muy oscuro con amplia capa en la que el fino menisco ofrece tonos yodados en copa. El movimiento es aceitoso, con lágrima gruesa, densa y coloreada. Aparecen higos frescos, fruta confitada y notas cítricas. En boca es graso, muy amplio y succulento con textura suave.

Este vino combina con frutas ácidas, frutos secos, quesos y patés. La temperatura óptima de consumo es entre 4°C y 7°C.

Datos de contacto:

Juan de la Cruz Ordóñez

615931205

Nota de prensa publicada en: [MÁLAGA](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Restauración Consumo Consultoría](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>