



MUCHO MÁS

“Black Edition”



Apostar por la calidad, reducir hasta la esencia, eliminando aquello que resulta nimio e insustancial... Eso es Mucho más. Lo relevante es el vino.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los Blend. Estos vinos se elaboran con diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el arte de hacer vino.

- VARIEDAD: Tempranillo y Syrah
- ESTILO: Vino tranquilo
- GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14%
- RECOMENDACIÓN DE SERVICIO: Servir entre 15 y 18°C

Notas de Cata

Color rojo picota, con capa media-alta y ribete compacto. Aromático, elegante con buena intensidad. Recuerdos de fruta negra madura, monte bajo, balsámicos. Fondo con toques de nobles cueros y vainilla. En boca resulta complejo, amplio, vivo y resaltan las notas afrutadas, minerales, sobre finas sensaciones de cacao. Final persistente y elegante.

Maridaje

Vino ideal para acompañar tapas y aperitivos, quesos curados, carnes magras y platos de caza.

Información Técnica

El objeto del coupage es obtener un vino diferente y especial, utilizando variedades Tempranillo y Syrah de distintos orígenes vitícolas españoles, que aportan sus propias particularidades. Las uvas provienen de viñedos viejos y se recolectan de forma manual. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 10-14 días con temperaturas controladas de 26-28°C. El vino permanece en barricas de roble americano durante 3-4 meses hasta la finalización de la fermentación maloláctica. Después se determina la mezcla y se ensamblan los vinos.