

MUCY ROSADO

AÑADA: Excelente

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Cigales

VARIEDADES: 75% tempranillo - 25% verdejo

FECHA DE VENDIMIA: finales de septiembre

ELABORACIÓN:

La uva se recogió a finales de septiembre. Un rosado elaborado por el tradicional método de sangrado. El mosto permaneció en contacto con las partes sólidas de la uva (hollejos) un corto periodo de tiempo (1 hora), para pasar después a depósito. Fermentó a una temperatura controlada de 15oC, durante 16 días, a continuación se realizó un trasiego para su posterior clarificación, estabilización y embotellado.

NOTA DE CATA.

COLOR

Nos encontramos un rosado con color rosa fresa suave, muy atractivo y brillante.

NARIZ

Es un vino muy aromático, aparecen notas de fruta roja y blanca, aromas a gominola de fresa, y notas a hierba fresca.

BOCA

El carbónico delata su juventud, y le hace refrescante su característico toque afrutado. Es un vino ligero, muy fácil de beber. Muy buen equilibrio entre el grado alcohólico y acidez.

TEMPERATURA DE SERVICIO Entre 7 y 8 grados centígrados

