

## MUCY TINTO CRIANZA

**AÑADA:** Excelente

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Cigales

**VARIEDADES:** 100% tempranillo procedente de viñedo propio

**FECHA DE VENDIMIA:** principios de octubre

### **ELABORACIÓN:**

Parcelas de viñedo en vaso de más de 80 años, vendimiadas a mano a principios de octubre. Fermentación y maceración con temperatura controlada de 25°C durante 12-15 días. Fermentación maloláctica natural. Crianza en barricas de roble francés durante un mínimo de 12 meses y crianza en botella de mínimo 6 meses antes de salir al mercado.

### **NOTA DE CATA.**

#### **COLOR**

Intenso y brillante rojo rubí. De capa muy alta

#### **NARIZ**

En nariz se aprecian bien integradas la fruta y la madera: pimienta negra, orégano, regaliz, moras... amplificándose aún más estos aromas por vía retronasal. .

#### **BOCA**

Boca muy estructurada, de entrada suave y taninos amables. Largo recorrido y gran persistencia recordando notas especiadas propias de la buena madera y fruta madura y regaliz características de la buena uva.

**TEMPERATURA DE SERVICIO** Entre 15 y 17 grados centígrados

