

## MUCY TINTO

**AÑADA:** Excelente

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Cigales

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

**FECHA DE VENDIMIA:** principios de octubre

### **ELABORACIÓN:**

La vendimia se realizó a principios de octubre, sometiéndola a un suave estrujado y despalillado. Fermentó a una temperatura controlada. A continuación se realizó la fermentación maloláctica. Posteriormente se clarificó, estabilizó y embotelló.

## NOTA DE CATA.

### **COLOR**

Nos encontramos un tinto de color rojo guinda muy intenso con importantes ribetes azulados, gran intensidad de color muy vivo.

### **NARIZ**

Presenta aromas a fruta madura, mora , frambuesas, aparecen notas a regaliz y ligeros aromas tostados. .

### **BOCA**

Amplio en boca y pleno de sabores. Ofrece un importante aporte tánico, complementado con una equilibrada acidez que le da viveza.

**TEMPERATURA DE SERVICIO** Entre 16 y 17 grados centígrados

