



# 12 MESES



[www.mucy.es](http://www.mucy.es)

## ELABORACIÓN

Vino tinto procedente de majuelo de unos 70 años de edad y plantado en vaso. Uva procedente de vendimia realizada de forma manual. A la entrada en Bodega, se estruja y se fermenta. Después de fermentación alcohólica y maloláctica, el vino pasa a ser criado en barricas de roble francés durante un periodo de 12 meses. Tras esa crianza en bodega, se dispone a estar 1 año en botella para su redondez y elegancia.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Cigales

## VARIETADES

100% tempranillo procedente de viñedo propio

## FECHA DE VENDIMIA

Finales de Septiembre

## 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 y regaliz, características de la buena uva.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 10 y 17 grados centígrados.