

# MUCY ROSADO



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



## ELABORACIÓN

La uva se recoge en septiembre. Un rosado elaborado por el tradicional método de sangrado. El mosto permanece en contacto con las partes sólidas de la uva (hollejos) un corto periodo de tiempo (10 horas), para pasar después a depósito. Se fermenta a una temperatura controlada de 15°C durante 16 días. A continuación, se realizó un trasiego para su posterior clarificación, estabilización y embotellado.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Cigales

## VARIEDADES

75% tempranillo - 25% verdejo

## FECHA DE VENDIMIA

Septiembre

## 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.