

PAÑO DE LÁGRIMAS



www.mucy.es



ELABORACIÓN

Vino tinto procedente de un majuelo plantado en vaso de unos 70 años de edad. La vendimia se realiza 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 6 meses. Siendo un coupage de barricas de primer, segundo y tercer año.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Cigales

VARIEDADES

100% tempranillo

FECHA DE VENDIMIA

Septiembre

COLOR

Posee un color rojo picota, con ribetes violáceos. Debido a su corta crianza, es un vino limpio, tranquilo y brillante.

NARIZ

Destacan sus aromas a fruta roja madura (ciruela, cereza y grosella). Ligeras notas a vainilla procedentes de sus 6 meses en barrica de roble francés. Notas especiadas y minerales procedentes del terroir de a parcela.

BOCA

Entrada en boca seca, con un ligero amargor, un gran equilibrio entre el grado alcohólico y su acidez. Es un vino afrutado con toques a madera. Tanino redondeado debido a su crianza.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 14 y 16 grados centígrados.