

# TRES FUGADOS VR



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



## ELABORACIÓN

Vino blanco de variedad de uva verdejo procedente de vendimia manual. Se coge el mosto yema y se fermenta en inoxidable hasta densidad 1040. Una vez llegado a este punto, se cría en barrica de roble francés sobre sus lías finas durante 6 meses. Fruto de esta crianza, obtenemos un vino redondo y elegante.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

-

## VARIEDADES

100% verdejo

## FECHA DE VENDIMIA

Septiembre

## COLOR

Vino limpio, tranquilo y brillante. Color amarillo paja.

## NARIZ

Aromas frutales en los que predominan manzanas y cítricos, con ligeros toques tropicales que incluyen toques a madera con ligeros tostados.

## BOCA

Es fresco y elegante. Untuoso en boca y con buena acidez. Redondo y suave. Equilibrio entre grado alcohólico y acidez.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8 y 10 grados.