

TINTO JOVEN



www.mucy.es



ELABORACIÓN

La vendimia se realiza a finales de septiembre, sometiéndola a un suave estrujado y despalillado. Se fermenta a una temperatura controlada para, a continuación, realizar la fermentación maloláctica. Posteriormente, se procede al clarificado, estabilización y embotellado.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Cigales

VARIEDADES

100% tempranillo procedente de viñedo propio

FECHA DE VENDIMIA

Septiembre

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.