

TRES FUGADOS RS



www.mucy.es



ELABORACIÓN

Vino rosado de variedad de uva garnacha tinta procedente de vendimia manual de nuestros viñedos más antiguos. Está criado durante 6 meses sobre lías en barricas de roble francés. Así conseguimos un vino sofisticado y con carácter.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

-

VARIEDADES

100% garnacha

FECHA DE VENDIMIA

Septiembre

COLOR

Vino limpio, tranquilo y brillante con color rojo fresa. Ribetes anaranjados propios de la crianza en bodega

NARIZ

Fruta roja fresca con toques de regaliz y ligeras notas a madera que provienen de la crianza.

BOCA

Vino ligero y equilibrado con cierta untuosidad y sedosidad en boca.

TEMPERATURA DE SERVICIO

10 grados.