

TRES FUGADOS VI



www.mucy.es



ELABORACIÓN

Vino tinto de vinificación integral elaborado con uva tempranillo procedente de vendimia manual de nuestros viñedos más antiguos. Con fermentación y una larga crianza de 20 meses en bodega de roble francés. El resultado es un vino de guarda, complejo y con estructura.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

-

VARIEDADES

100% tempranillo

FECHA DE VENDIMIA

Septiembre

COLOR

Vino limpio, tranquilo y brillante con color rojo picota. Ribetes color rubí propios de si larga crianza en bodega.

NARIZ

Fruta roja madura con toques de regaliz y especias, acompañado de balsámicos y notas de madera tostada.

BOCA

Vino complejo y equilibrado con cierta untuosidad y peso en boca.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14 grados.