

MUSS



MUSS

Vino tinto

Denominación de Origen: Vinos de Madrid

Variedad: 65% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 13% Syrah, 2% Merlot

Vendimia: uva recogida a mano en cajas de 15 kg.

Elaboración: mesa de selección en la propia bodega. Depósitos de acero inoxidable. Fermentación con temperatura controlada 22-23°C. Duración 10 días

Crianza: 6 meses en barricas de 500L roble francés

Embotellado: sin filtrar

Temperatura de consumo: entre 16 y 18°C

Producción limitada: 100.000 botellas de 75 cl.

Grado alcohólico: 14% vol.

NOTA DE CATA

Color: rojo picota, limpio, brillante, capa media-alta

Nariz: fresco, fruta Roja, balsámico con notas anisadas

Boca: buena entrada, largo, amplio y voluminoso. Persistente y con ligeros matices de vainilla

