



## LAS MUSAS

**VARIEDADES:** 80% Garnacha , 20% Tempranillo, Albillo Mayor y Verdejo

**ELABORACIÓN :** En este vino buscamos primar la singularidad y complejidad del viñedo sobre los aromas propios de la fermentación. Para ello hemos realizado un prensado directo utilizando únicamente el mosto flor, posteriormente fermentación en frío y, por último, crianza durante 3 meses con sus lías finas.

**NOTAS DE CATA :** Color rosa muy pálido. Nariz de intensidad media, elegante y sugestivo, notas de hierbas de tocador, flores blancas y fruta de hueso. También aparecen otras relacionadas con la crianza sobre lías (pan, crema...). En boca buena intensidad, con amplitud, final fresco y con acidez refrescante. Largo y complejo.

**MARIDAJE:** Ideal como vino de aperitivo o como acompañamiento de carnes blancas y pescados grasos.  
Temperatura de servicio 10-12°C

FINCA MUSEUM VIÑEDOS Y BODEGAS  
D.O. Cigales

Ctra. Cigales - Corcos Km. 3 | T. (+34) 983 581 029 | Sugerencias y comentarios:  
47270 Cigales, Valladolid (Spain) | F. (+34) 983 581 030 | [info@bodegasmuseum.com](mailto:info@bodegasmuseum.com)

[www.bodegasmuseum.com](http://www.bodegasmuseum.com)

