



LA RENACIDA

VARIEDADES : Principalmente tempranillo y Garnacha tinta. También se elabora con algunas uvas de garnacha tintorera, garnacha gris, Mencía, Albillo Mayor y Verdejo, que están presentes en la misma viña al ser viejo.

ELABORACIÓN : A su llegada a bodega la uva pasa por la mesa de selección para escoger las mejores bayas. Se elabora la parcela completa, vinificando juntas todas sus variedades para plasmar la singularidad del viñedo y también beneficiamos de la frescura que aportan las variedades blancas. La fermentación alcohólica se realiza exclusivamente a partir de las levaduras autóctonas, al tiempo que con bajo régimen de remontados buscamos una baja extracción de una uva sin estrujar, pero sí despallada. La fermentación maloláctica y posterior crianza con sus lías se realiza durante 12 meses en fudre de roble francés.

NOTAS DE CATA: Color rojo cereza, capa baja. En nariz es intenso, complejo y delicado. Destacan frutos rojos y notas florales y también de piel de naranja. En un segundo nivel aparecen rasgos del suelo (tierra húmeda y tiza). En boca es amplio pero ágil, con mucha frescura y buena acidez. Redondo, sutil y delicado, con baja intensidad tánica. En el post gusto vuelven las notas de frutos rojos y minerales..

MARIDAJE: Un vino ideal para tomar solo, con un plato de quesos o para contrarrestar carnes grasas por su acidez.
Temperatura de servicio 16°C para mantener la fuerza.



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

www.bodegasmuseum.com