



FINCA MUSEUM

# LA RENACIDA

*Vino de finca de 1928.  
Máxima expresión de los vinos  
ancestrales de Cigales*

## AÑADA 2024

La campaña 2024 viene precedida de un invierno lluvioso, y una primavera con heladas que comprometieron a diferentes zonas de Cigales. La vendimia se inicia el 12 de septiembre, este año con mejor acidez y equilibrio, teniendo mayor rendimiento y una buena frescura. Los vinos venían con buenos niveles de acidez, lo que impacta en tener una mejor frescura y aromas más intensos y complejos.

## VARIEDADES

Tempranillo

## VIÑEDO

“La Renacida” es un viñedo de 2,94 hectáreas plantado en 1928. Se encuentra a 798 metros de altitud sobre el nivel del mar. En el viñedo, y como era habitual plantar antiguamente, se encuentran tanto variedades blancas, sobresaliendo el albillo mayor y el verdejo; como tintas (80%), con un mayor porcentaje de tempranillo, seguido de otras variedades como garnacha, mencía, etc.

La cosecha 2024 es la primera en la que “La Renacida” está inscrita en el registro de viñedo ecológico, después de tres años de proceso de transformación, por lo que en su tratamiento no se han utilizado productos químicos de síntesis.




## ELABORACIÓN

Recolección manual en box de 250 kg, y clasificación de la uva en 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 aprovechar la frescura que aportan las variedades blancas.

La fermentación alcohólica se realiza con bajo nivel de remontados y temperaturas de fermentación menores a 23° C buscando 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 *foudre* de roble francés.

## NOTAS DE CATA

-  Color rojo cereza, capa baja.
-  Intenso, complejo y delicado. Destacan frutos rojos y notas florales y de piel de naranja. En un segundo nivel, aparecen rasgos del suelo (tierra húmeda y tiza).
-  Amplio pero ágil, con mucha frescura y buena acidez. Redondo, sutil y delicado, con baja intensidad tánica. En el posgusto vuelven las notas de frutos rojos y minerales.



ALCOHOL

13.5%

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C - 18°C

## MARIDAJE GASTRONÓMICO

Un vino ideal para tomar solo, con un plato de quesos o para contrarrestar carnes grasas por su acidez.



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