



FINCA MUSEUM

MUSEUM RESERVA

Sedoso, complejo y elegante. Un Reserva que te sorprenderá

AÑADA 2021

Calificada como "Excelente" por la DO Cigales. Caracterizada por un clima muy cálido, y seco. Con temperaturas medias 0,5 °C por encima del valor medio anual y precipitaciones medias menores a las normales. El año comenzó con un enero frío, pero febrero fue cálido, al igual que la primavera, con temperaturas medias por encima de la media de esta estación, y escasas precipitaciones, aunque suficientes para ayudar en la brotación. Verano muy cálido, seco y más largo de lo habitual. Aunque el viñedo aguantó sin problemas, dando lugar a unas uvas con gran concentración. La añada 2021 ha dado lugar a vinos de gran calidad, con buena expresión varietal y buena acidez y estructura.

VARIEDADES

Tempranillo

VIÑEDO

Este vino procede de una selección de viñas viejas ubicadas en suelos con 50 cm. de cantos rodados, debajo de los cuales se encuentra un subsuelo arcillo-calcáreo. Nuestras viñas coronan las partes altas de la orografía del valle del Pisuerga a 800 metros de altitud. Rendimientos entre los 2.000 y los 4.000 Kg/Ha. Podas cortas y gestión orgánica de los viñedos. En definitiva, se continúa con la viticultura de nuestros antepasados.

ELABORACIÓN

En cubas de acero inoxidable de 15.000 kg, las uvas fermentan a 25°C. Se realizan controles de temperatura, análisis, remontados y catas diarias hasta el descube, que tuvo lugar a los 21 días para conseguir la máxima extracción de sabor y color. Envejecido durante 14 meses en barricas francesas, lo que confiere al vino una complejidad, redondez y equilibrio excepcionales. Tras el embotellado, el vino envejece en nuestras bodegas durante otros 22 meses.

NOTAS DE CATA

👁️ Color rubí con destello de grana oscuro y ribete morado. Capa alta y densa lágrima tintada.

👃 Destaca un delicado perfume de carácter tostado, regaliz y tabaco. Aparecen los matices minerales típicos de nuestro terruño, que se ensamblan a la perfección con la fruta negra de nuestra variedad tempranillo.

👄 Delicado, sutil y elegante en su entrada en boca. De amplio recorrido por el paladar, con taninos redondos que le aportan volumen y cremosidad. Muy largo en el retrogusto, con recuerdos a avellana tostada y maderas exóticas.



ALCOHOL

14.5%

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C - 18°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Buen acompañante en cualquier comida, destacando carnes blancas y rojas, terneras y caza.



bodegasmuseum.com