



FINCA MUSEUM

MUSEUM RESERVA

Sedoso, complejo y elegante. Un Reserva sorprendente

AÑADA 2022

La vendimia 2022 viene precedida del verano más caluroso en 50 años y de una sequía acuciante. El invierno no fue muy extremo, y las lluvias se retrasaron, no siendo muy abundantes. El viñedo de Cigales se comportó mejor de lo esperado por las circunstancias de la cosecha, el trabajo en viticultura ha sido muy importante. La sanidad del viñedo ha sido muy buena, ya que la ausencia de lluvia favoreció este aspecto. Los vinos tintos presentan un gran potencial de guarda.

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 Pisuegra 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