



FINCA MUSEUM

NUMERUS CLAUSUS

Edición limitada que únicamente se produce en añadas excelentes

AÑADA 2020

Calificada oficialmente como excelente por el CRDO Cigales, el invierno fue muy duro y con abundantes lluvias que permitieron aumentar las reservas hídricas de los suelos de nuestros viñedos.

La primavera, más moderada de lo habitual con las lluvias y las temperaturas, permitieron una brotación lenta pero progresiva, eliminando el riesgo de heladas y permitiendo así un desarrollo vegetativo adecuado.

El aporte moderado de lluvia durante el mes de junio y un verano muy soleado, pero relativamente fresco, prolongaron el ciclo vegetativo. De esta forma, la uva pudo alcanzar un punto de desarrollo perfecto para la vendimia, obteniendo unos mostos muy intensos, aromáticos y frutales, con una acidez adecuada y un correcto equilibrio en boca.

VARIETADES

Tempranillo

VIÑEDO

Producto de una exhaustiva selección de uvas procedentes de viñedos superiores a 80 años. Cepas situadas en terrenos cascajosos de la orografía de la parte alta de la ribera del Pisuerga. Perfectamente expuestas al sol, y vendimiadas manualmente en su momento óptimo, controladas desde la vendimia hasta su paso por la mesa de selección, y vinificadas en pequeños depósitos a temperatura controlada de 25°C durante 25 días.

ELABORACIÓN

Después de la recolección manual en box de 250 kg, y la clasificación en mesa de selección, las uvas se despalillaron y se transfirieron a pequeñas cubas de acero inoxidable. Fermentó a 25°C. Control de temperatura, análisis, remontados y cata diaria, se decide el momento de descubar el vino, a los 25 días, para conseguir la máxima extracción de sabor y color, seguida de la fermentación malo-láctica en barrica. La crianza se realiza durante 16 meses en barrica nueva de roble francés, y posteriormente otros 16 meses en *foudre* de roble francés, antes de pasar a botella.

NOTAS DE CATA

- 👁 Brillante y profundo color granate oscuro, con destellos rubí.
- 👃 Gama de aromas exóticos, balsámicos (hinojo) con un fondo cítrico.
- 👄 Fresco, equilibrado, untuoso y largo. Sobresalen sabores cítricos y de fruta blanca con fondo floral.



ALCOHOL
14.5%

TEMPERATURA DE SERVICIO
16°C - 18°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Marida a la perfección con comida tradicional y carnes de todo tipo; al igual que con comidas exóticas y picantes.



bodegasmuseum.com