



FINCA MUSEUM

NUMERUS CLAUSUS

Edición limitada que únicamente se produce en añadas excelentes

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

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 descubrir 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