



FINCA MUSEUM

# VINEA CRIANZA

*Fresco y envolvente. Un Crianza que te acompaña en todo momento*

## 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.

## VARIETADES

Tempranillo




## VIÑEDO

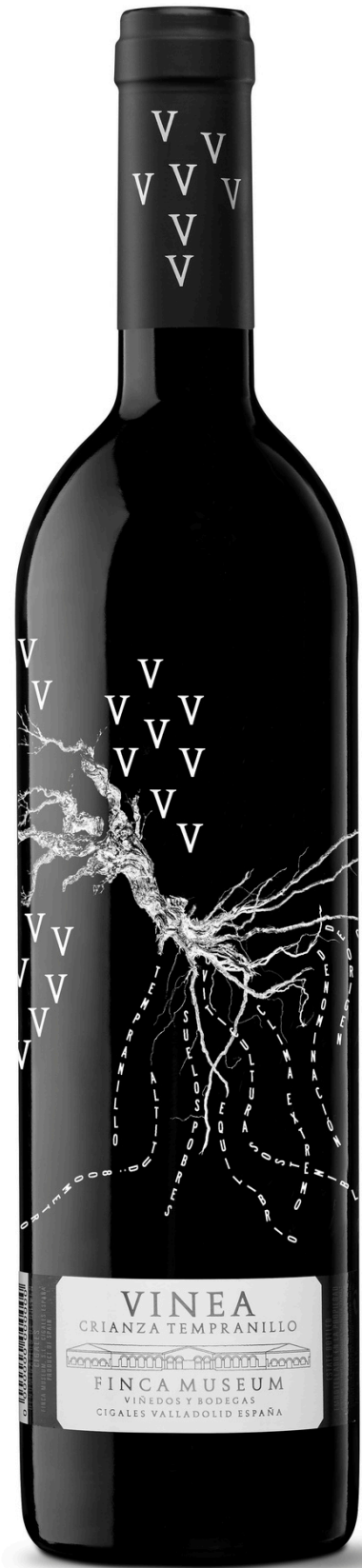
Nuestros viñedos, ubicados a una altitud aproximada de 800 m. en la Finca de Miraflores y en los mejores parajes de los distintos municipios de la DO Cigales, se asientan sobre una capa de cantos rodados que recogen el calor durante el día y lo liberan por la noche, favoreciendo que la uva madure perfectamente. Esto, unido a la edad de las viñas, hasta 40 años de antigüedad, produce rendimientos medios por hectárea, con una buena calidad.

## ELABORACIÓN

En el momento en que la uva llega a la bodega va a fermentación a temperaturas no superiores a 25°C, mejorando la extracción del color y conservando los aromas frutales de la uva con un breve remontado. El vino pasó 12 meses en barricas de 70% de roble americano y 30% de roble francés, con tostado medio. Las condiciones de temperatura y humedad durante el envejecimiento se mantuvieron en niveles constantes y controlados.

## NOTAS DE CATA

-  Color rojo cereza, muy brillante con un ribete clarete profundo subrayado con matices violáceos. Lágrima abundante y teñida.
-  Aromas de fruta roja y fruta madura predominan con cierta autoridad sobre los matices minerales y ahumados. Notas muy envolventes y sutiles de coco, moka y balsámicos.
-  Elegante y aterciopelado en boca debido a su agradable gama de taninos dulces que le confieren un paso por boca sedoso y largo y una gran expresividad. Recuerda a una rica gama de sabores, combinando minerales con frutas.



ALCOHOL  
14%

TEMPERATURA DE SERVICIO  
16°C - 18°C

## MARIDAJE GASTRONÓMICO

Muy versátil y fácil de maridar con todo tipo de carnes, pescados, quesos o embutidos.



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