



MUSEUM RESERVA

VARIEDADES: Tempranillo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Tras la vendimia manual en cajas y su paso por las mesas de selección la uva fue despalillada pasando a depósitos de acero inoxidable de 15.000 Kg. Fermentó a una temperatura máxima de 25° C. Control de temperatura, análisis, remontados y catas diarias de los mostos decidieron el momento del descube, produciéndose éste a los 21 días con el fin de lograr el máximo de extracción de aromas y color, preparando así al vino para su larga y esmerada crianza.

14 meses de barrica francesa, con frecuentes trasiegos y rellenos, condiciones óptimas de higiene, temperatura y humedad, sin trepidaciones, en silencio, dotan a este vino de una complejidad, redondez y armonía que lo hacen diferente.

Tras el embotellado, el vino ha reposado en nuestros botelleros durante 12 meses, con temperatura y humedad controladas hasta el momento de su etiquetado.

NOTAS DE CATA: Color picota de capa alta. Al inclinar la copa mantiene un ribete con matices morados. En nariz recuerdos de fruta roja, grosella, arándanos. De carácter muy atlántico. Al mover la copa, aparecen matices de regaliz salado, jengibre, salvia, fondo de especias... junto con matices minerales y torrefactos. Ataque potente y con nervio que desarrolla múltiples sensaciones que lo hacen muy sabroso y armónico. En el retrogusto, el vino es muy largo, reapareciendo recuerdos de avellana tostada que enlazan con matices minerales y de maderas exóticas en vía retronasal.

MARIDAJE: Buen acompañante de caza, carnes rojas y ternera.

Temperatura de servicio: 16-18°C (60,8-64,4°F).

FINCA MUSEUM VIÑEDOS Y BODEGAS D.O. Cigales

Ctra. Cigales - Corcos Km.3
47270 Cigales, Valladolid (España)

T. (+34) 983 581 029
F. (+34) 983 581 030

Sugerencias y comentarios:
info@bodegasmuseum.com

www.bodegasmuseum.com

