



VINEA CRIANZA

VARIEDADES: Tempranillo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Tras la entrada de uva en la bodega, se procede a fermentar a una temperatura no superior a los 25°C para conseguir así una mayor extracción de color manteniendo los aromas frutales de la uva, con remontados cortos, consiguiendo un vino con amplio carácter frutal, mucho volumen en boca y una amplia estructura, pero a su vez fácil de beber.

El vino ha permanecido 12 meses en barrica, 60% de roble americano y 40% de roble francés. Las condiciones de temperatura y humedad durante la crianza han sido constantes y controladas. Posteriormente, el vino tras una estabilización natural se embotelló reposando en nuestros botelleros con una temperatura y humedad controladas hasta el momento de su etiquetado.

NOTAS DE CATA: Rojo picota, muy brillante con ribete granate de capa alta subrayado con tonos morados. Lagrime abundante y tintada. Con mucha intensidad aromática. Se impone con cierta autoridad rasgos de frutas rojas y acompañadas sobre matices minerales y ahumados. Muy envolvente y sutiles notas de coco, moca y balsámico.

En boca muy elegante y aterciopelada debido a su agradable esqueleto de taninos dulces que le aporta un sedoso y largo paso por boca y una gran expresividad. Deja en el recuerdo una rica gama de aromas en la que la mineralidad se combina con la fruta.

MARIDAJE: Versátil y fácil de maridar con carnes, pescados, quesos o ibéricos. Temperatura de servicio: 16°C (60,8-64,4°F).

FINCA MUSEUM VIÑEDOS Y BODEGAS
D.O. Cigales

Ctra. Cigales - Corcos Km. 3 | T. (+34) 983 581 029 | Sugerencias y comentarios:
47270 Cigales, Valladolid (España) | F. (+34) 983 581 030 | info@bodegasmuseum.com

www.bodegasmuseum.com

