



FINCA MUSEUM

MUSEUM ROSÉ

Complejidad y armonía. Un rosado con cuerpo de tempranillo y alma de garnacha, viura y verdejo

AÑADA 2025

La vendimia 2025 ha sido excepcional, con vinos de gran intensidad aromática, buen color, frescura y grado contenido. Comenzó el 9 de septiembre, tras un invierno y una primavera suaves, sin muchas heladas, pero muy lluviosos. El verano fue muy caluroso, con dos olas de calor muy intensas que indujeron un fuerte estrés al viñedo. A pesar de ello la cosecha ha sido sana y de buena calidad.

VARIETADES

52 % Tempranillo, 39% Garnacha, 6% Viura y 3% Verdejo

VIÑEDO

Selección de los mejores y más aptos viñedos de tempranillo, garnacha, viura y verdejo de la de DO para la elaboración de rosados.

ELABORACIÓN

La vendimia se realizó en las horas más frescas del día, en estado óptimo sanitario y de maduración de la uva. Las uvas blancas y tintas fueron sometidas a prensado directo juntas, sin maceración previa. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable a bajas temperaturas que permiten que los aromas y sabores desarrollen todo su potencial. Después del trasegado, mantenemos las lías finas en suspensión durante 90 días para aumentar el volumen en la boca, tras lo cual se procede a la clarificación y posterior embotellado.

NOTAS DE CATA

👁️ Color salmón pálido y brillante.

👃 Aromas a flores blancas y frutos de bosque, con notas especiadas y de panadería, como resultado de la crianza sobre lías.

👄 Boca amplia, sedosa y compleja, con amplio volumen y a la vez refrescante acidez.



ALCOHOL
12.5%

TEMPERATURA DE SERVICIO
6°C - 8°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Un rosado muy versátil. Marida a la perfección con la cocina mediterránea, arroces, pastas, carnes blancas y pescados.



bodegasmuseum.com