

MUSS



MUSS 2018

Vino tinto

Denominación de Origen: Vinos de Madrid

Variedad: 80 % Tempranillo, 2 % Syrah, 8 % Cabernet Sauvignon, 5% Graciano y 5% Garnacha

Vendimia: uva recogida a mano en cajas de 15 kg.

Elaboración: mesa de selección en la propia bodega. Depósitos de acero inoxidable. Fermentación con temperatura controlada 22-23°C. Duración 10 días

Crianza: 6 meses en barricas de 500L roble francés

Embotellado: sin filtrar

Temperatura de consumo: 16 °C

Producción limitada: 145000 botellas de 75 cl.

Grado alcohólico: 14,0% vol.

NOTA DE CATA

Color: Rojo picota, limpio, brillante, intenso, capa media-alta

Nariz: Intensa, fruta roja con toques de cedro y monte bajo.

Boca: buena entrada, amplio y largo, muy persistente y con recuerdos balsámicos

BODEGAS MUSS, S.L.

c/ Soledad, 11

28530 Morata de Tajuña (Madrid) España

Tels. +34 91 876 37 15

liciniawines@liciniawines.com

www.liciniawines.com

