

MUSS



MUSS 2017

Vino tinto

Denominación de Origen: Vinos de Madrid

Variedad: 90% Tempranillo, 4% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon, 1% Merlot

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: 105000 botellas de 75 cl.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

NOTA DE CATA

Color: limpio, brillante, intenso, robí, capa media-alta

Nariz: franca, fruta negra, mora, muy balsámico

Boca: buena entrada, cuerpo medio. Profundo, muy persistente y con recuerdos a vainilla

Añada 2016

GUÍA PEÑIN 2019 **88 puntos**

CATA ANDREAS LARSSON MW **89 Puntos**

CONCURSO CEPA DE ESPAÑA CATEGORÍA ROBLES **3º Puesto**

GUÍA WINE UP 2018 **89 Puntos**

BODEGAS MUSS, S.L.

c/ Isabelo de la Torre, 11

28530 Morata de Tajuña (Madrid) España

Tels. +34 91 873 15 79

bodegasmuss@gmail.com

www.bodegasmuss.com



@bodegasmuss



Bodegas Muss